

Lektioita

Katja Hyvönen

Ruokaa paikallistamassa

Kehittämistyön tausta, tavoitteet ja muotoutuminen

Väitöstilaisuuden *lectio praecursoria*

Joensuun yliopisto 1.8.2014

Suomessa oli 1990-luvun vaihteessa tilastojen mukaan noin 43 500 maidontuotantoa päätuotantosuuntanaan harjoittavaa maatilaa. Meijereitä oli noin 370. Näistä noin 120 harjoitti myös maidon jatkojalostusta. Tällä hetkellä maidontuotantoa päätuotantosuuntanaan harjoittavien tilojen määrä on noin 8500, eli lähes 80 prosenttia tiloista on lopettanut toimintansa reilun 20 vuoden aikana. Kuluttajatuotteita valmistavia meijereitä on nykyisin vajaa 30. Tämän kehityskaaren tuloksena kuluttajan juoma maito on yhä harvemmin omalla alueella tuotettua, jalostettua ja pakattua – puhumattakaan siitä, että kyse olisi omalla tilalla tuotetusta tai vaikkapa naapuritilalta hankitusta maidosta.

Elintarvikejärjestelmän kansainvälistyminen ja paikallistuminen

Maidontuotantoon ja -jalostukseen liittyvä esi-merkki kuvastaa laajemmin sitä muutosta, mitä elintarvikesektori on käymässä läpi. Ruokaa tuotetaan, jalostetaan ja jaetaan Suomessa, kuten useimmissa muissa länsimaissa, entistä keskittyneemmin, entistä suuremmissa ja harvemmissä yksiköissä ja entistä tehokkaammin (Järvelä *et al.* 2011). Tämän tuloksena kuluttajan ostama ruoka on yhä todennäköisemmin tuotettu ja jalostettu entistä etäämmällä ja se on kulkeutunut vähittäiskauppaan ja edelleen kuluttajan ruokapöytään yhä moniportaisempaa ja pidempää elintarvikeketjua pitkin. Samaan aikaan elintarvikkeiden globaali kauppa on vahvistunut ja vähittäiskauppojen valikoimissa on

tarjolla yhä laajemmalla maantieteelliseltä alueelta tulevia elintarvikkeita. Esimerkiksi tuoreita vihanneksia ja hedelmiä on nykyisin saatavilla ympäri-vuotisesti, ei vain kotimaisen sesongin aikana, ja monet aiemmin eksoottisina pidetyt elintarvikkeet alkavat olla arkipäivää.

Se, että ruokaa on saatavilla entistä helpommin, vaivattomammin ja monipuolisemmin kuin oikeastaan koskaan ennen voidaan nähdä myönteisenä ilmiönä. Elintarvikepulasta, joka oli Suomessakin vaikea ongelma 1800-luvulla ja osittain vielä viime maailmansotien aikana, on siirrytty jopa ajoittaiseen ylituotantoon. Ruoka on myös suhteellisesti katsoen halpaa ja siihen käytetään aiempaa selvästi vähäisempi osuus käytettävissä olevista tuloista, tällä hetkellä Suomessa enää noin 13 prosenttia. Myös ruoan hankintaan ja valmistamiseen kuluttu aika on selkeästi vähentynyt, kun ulkona syöminen on lisääntynyt ja ruokaa ostetaan entistä jalostetummassa muodossa kotona raaka-aineista itse tehdyn ruoan sijaan. Samaan aikaan omatarviljelyn merkitys on laskenut: vaikka sitä edelleen harjoitetaan ja sen suosio on jossain määrin jopa nousussa, on siinä kyse useimmille enemmän mukavasta harrastuksesta kuin taloudellisesta tai ruokaturvaan liittyvästä välttämättömyydestä.

Näiden kehityskaarien tuloksena lähellä tuotettu ruoka arjen rutineihin luonnollisesti kuuluvana, eräänlaisena itsestään selvänä valintana on käynyt entistä harvinaisemmaksi. Ihmisten ruokavalio pohjautuu entistä vähemmän alueellisen tarjonnan ja sesonkien varaan. Toisaalta tästä huolimatta, ja osin tästä johtuen, kiinnostus lähiruokaa kohtaan

on selkeässä nousussa. Kiinnostuksen taustalla on arvioitu olevan herääminen elintarvikesektorin keskittymis- ja tehostumiskehityksestä juontuviin ongelmiin. Etenkin syrjäisillä maaseutualueilla, joilla toimeentulo on aiemmin perustunut pitkälti maatalouteen, on kärsitty työttömyydestä ja autioitumisesta, kun korvaavia elinkeinoja ei maatalouden nopean rakennemuutoksen jälkeen ole löytynyt. Huomiota on kiinnitetty myös pitkistä elintarviketuista juontuviin kielteisiin ympäristövaikutuksiin. Kuluttajanäkökulmasta ongelmallisena on pidetty puolestaan sitä, että tuoreen, luonnollisen, lähellä tuotetun ja alkuperältään jäljitettävän ruoan hankkiminen on entistä vaikeampaa. On puhuttu jopa eräänlaisista ”ruoka-autiomaista” viitattaessa alueisiin, joilla tuoreen ja suoran ketjun kautta kulkeutunutta ruokaa ei yksinkertaisesti ole saatavilla. On myös kysytty, mitä järkeä on koostaa ruokavaliota etäältä tulevien, eksoottisten elintarvikkeiden varaan, kun läheltäkin on saatavilla hyviä vaihtoehtoja.

Mainitut huolenaiheet yhdessä vahvistuvan ruokakiinnostuksen kanssa ovat synnyttäneet uudenlaisia mielenkiintoa ruoan paikallista tuottamista ja kuluttamista, eli suomalaisittain lähiruokaa kohtaan. Lähiruuan, kuten muidenkin tavanomaiseen nähden monin tavoin vaihtoehtoisten mallien on arvioitu olevan vastaus moniin edellä kuvattuihin ongelma-kohtiin. Siksi erilaisten paikallisten ja vaihtoehtoisten elintarvikoverkostojen asemaa on lähdetty aktiivisesti ja tietoisesti kehittämään. Kehittämistyön juuret ulottuvat jo kauas, mutta erityisesti 1990-luvulta alkaen se on ollut useissa länsimaissa melko vakiintunutta (Fonte 2008).

Suomessa lähiruuan asemaa on edistetty muiden EU-maiden tapaan ensisijaisesti maaseutupoliittisin tavoittein ja resurssien eli käytännössä lukuisten EU-osarahoitteisten hankkeiden turvin. Kehittämistyön fokus on ollut erityisesti tuottajan ja maaseudun aseman turvaamisessa ja edistämässä (Puupponen 2009). Erityisesti viime vuosina lähiruuan asemaa on kuitenkin lähdetty edistämään yhä moninaisemmin tavoittein ja perustein, ja myös ympäristö- ja ravitsemusnäkökulmien merkitys on vahvistunut.

Lähiruuan kehittämistyö muotoutuu toimijoiden ja rakenteiden vuorovaikutuksen tuloksena

Lähiruuan tietoisien ja aktiivisten kehittämistyön yleistymisen ja monipuolistumisen myötä on aiheellista arvioida kehittämistyön taustoja ja tavoitteita. Millaista muutosta kehittämistyön keinoin

vallitseviin ruoan tuotannon ja kulutuksen suhteisiin pyritään luomaan, ja miten vahvasti hahmottuvaa muutosta edistetään? Vaikka kehittämistyötä määrittää yhteinen fokus liittyen paikallistumisen vahvistamiseen, ei paikallisuus välttämättä rakennu aina yhtenäisellä tavalla. Keskeinen kysymys on myös se, missä määrin paikallistumisen edistäminen on ylipäätään mahdollista tilanteessa, jossa on valtaosin totuttu päävastaiseen toimintatapaan, ja jonka varaan nykyiset tuotanto-, jalostus ja jakelurakenteet on luotu.

Olen väitöskirjassani tarkastellut lähiruuan aseman vahvistamiseksi tehtävää kehittämistyötä. Olen valinnut tutkimuksen kohteeksi erilaisista taustoista tulevia, niin tuottaja- kuin kuluttajanäkökulmaa edustavia kehittäjiä. Tutkimuksessa olen arvioinut kehittämistyön taustoja ja tavoitteita, sen suuntaa ja muotoutumista sekä jäsentänyt, millaista paikallistumista kehittäjät pyrkivät edistämään, ja miksi kehittämistyö on rakentunut nykyiseen muotoonsa.

Tutkimuksen teoreettinen näkökulma nojautuu uusinstitutionaaliseen teoriaan ja evolutionaariseen talousmaantieteeseen. Tämä asetelma palauttaa kysymyksen lähiruuan kehittämistyön rakentumisen selittämisestä toimijoiden ja instituutioiden välisen suhteen tarkasteluun. Tutkimuksessa kysyn, miten ja miksi erilaisista taustoista tulevat toimijat voivat kyseenalaistaa ja muuttaa niitä vakaita sekä suhteellisen vahvoina ja joustamattomina pidettyjä normeja, sääntöjä ja rutiineja, eli instituutioita, jotka määrittävät esimerkiksi ajatuksiamme liittyen siihen, miten ruokaa kuuluu tuottaa ja kuluttaa sekä vaikuttaa niiden uudelleenrakentumiseen niin, että ne alkaisivat tukea paikallistumiskehitystä. Kysyn, miten ja millaiseksi toimijalähtöinen institutionaalinen muutos rakentuu.

Väitöstutkimuksen perusteella lähiruuan aseman vahvistamiseksi tehty kehittämistyö on välineiden, tavoitteiden ja lopputulosten suhteen monimuotoista. Kehittämistyön keinoin edistetään hyvin eri vahvuusastein hahmottuvaa muutosta. Kehittäjät myös edistävät paikallistumista erilaisten prioriteettien varassa: joidenkin työssä painottuu kuluttaja- ja ympäristönäkökulma, toisten työssä enemmän tuottajan ja maaseudun asema. Lähiruuan on usein arvioitu edistävän monia myönteisiä asioita ja tukevan samanaikaisesti sekä tuottajan, kuluttajan että ympäristön hyvinvointia. Etenkin vahvistuvan tutkimustiedon ja kehittämistyöstä saatujen kokemusten myötä on kuitenkin havaittu, että näin ei välttämättä ole. Sen sijaan erilaiset tavoitteet voivat vaatia eri lailla hahmottuvaa paikallistumista. Ympäristönäkökulmasta ei ole

aina perusteltua valita lähintä mahdollista elintarviketta, vaan järkevää paikallisuuden skaala vaihtelee elintarvike- ja tilannekohtaisesti. Vastaavasti talousnäkökulmasta voi olla perusteltua painottaa joskus alueellisuuden sijaan ruoan paikallista alkuperää ja hyödyntää markkinoinnissa suoramyynnin sijaan suhteellisen tavanomaisia jakelukanavia, sillä se luo periaatteellisia mahdollisuuksia suurempiin ja tasaisempiin volymeihin ja siten kohentuvaan taloudelliseen kannattavuuteen.

Kehittämistyötä saattavat eriyttää välillä varsin erilaisille poluille myös kehittämistyötä tekevien toimijoiden yksilölliset edellytykset luoda haluaansa muutosta. Instituutiot, kuten ruokavalintoja määrittävät normit ja rutiinit, ovat tyypillisesti hyvin vakaita ja vaikeasti muutettavia – olemassa olevien tuotanto-, jalostus- ja jakelurakenteiden muuttaminen on puolestaan hankalaa jo kustannussyistä. Tämän vuoksi kehittämistyössä ei yleensä luoda sellaista institutionaalista muutosta, mitä pidetään ideaalina ratkaisuna, vaan sellaista, minkä edistämistä pidetään mahdollisena, järkevänä ja realistisena. Tutkimuksen perusteella lähiruuan kehittämistyössä onkin kyse paitsi institutionaaliseen muutoksen luomisesta, myös sopeutumisesta.

Vallitsevan institutionaalisen kontekstin paine ja rajoitteet eivät ole kuitenkaan kaikkien kehittäjien kannalta samanlaisia. Joillakin kehittäjillä on asemansa, aineellisten resurssiansa ja osaamisensa puitteissa mahdollisuuksia suhteellisen laaja-alaiseen, myös valtavirtaisiin rakenteisiin ulottuvaan kehittämistyöhön; toiset taas katsovat voimavarojensa, osaamisensa ja resurssiansa riittävän lähinnä paikalliseen pienimuotoiseen ruohonjuuritason muutostyöhön. Tämä puolestaan heijastuu kehittämistyön käytänteisiin. Sellaista muutosta ei yleensä lähdetä edes luomaan, jota pidetään omien voimavarojen puitteissa vaikeana tai jopa mahdottomana.

Kehittäjien näkemykset omien tavoitteiden kannalta perustellusta kehittämisen suunnasta ja kokemukset omista vaikuttamismahdollisuuksista ovat ajassa muuttuvia. Kehittäjät etsivät omien tavoitteidensa ja resurssiansa kannalta perusteltua kehittämisen suuntaa seuraamalla uutta tutkimustietoa ja toimintaympäristössä tapahtuvia muutoksia sekä oppimalla kokemuksista ja muiden kehittäjien työstä. Aiemmin edistetystä linjasta voidaan luopua, jos sitä ei uudistuvassa tilanteessa pidetä enää perusteltuna, tai jos sen edistäminen on osoittautunut turhan haasteelliseksi. Sen sijaan voidaan lähteä sopeutumaan, joustamaan tai koikelemaan uusia mahdollisia toimintatapoja. Ajassa kehittäjien kokemus omista vaikuttamismahdolli-

suuksista voi myös vahvistua, mikä voi näkyä entistä laaja-alaisempana kehittämistyönä.

Lopputuloksena kehittämistyö rakentuu hyvin kirjavaksi. Vaikka kehittämistyötä määrittää yhteinen fokus liittyen lähiruokatyypisen toiminnan vahvistamiseen, ajautuu se välillä hyvinkin erilaisille poluille. Tämän tuloksena kehittämistyössä voi olla kyse vallitsevan järjestelmän kevyestä modifiointista, eri astein tavanomaista ja paikallista yhdistelevien hybridien elintarvikeverkostojen rakentamisesta, tai selkeästi ja vahvasti paikalliselle skaalalle sijoittuvien paikallisten elintarvikeverkostojen edistämisestä.

Kehittämistyön muotoutumiseen voi vaikuttaa merkittäväällä tavalla myös toimintaympäristön muutos. Kun lähiruusta alkaa muodostua entistä normaalimpi ja hyväksytympi toimintatapa, voi se osaltaan helpottaa kehittämistyön tekemistä ja muutoksen luomista. Lisäksi kehittämistyössä voidaan ottaa esimerkkiä muiden kehittäjien myönteisistä avauksista ja nousussa olevista lähiruokamallien suunnista. Toisaalta vastaavasti kehittämistyössä voidaan ottaa muihin kehittäjiin nähden myös tietoista välimatkaa, jos kyseiset kehittämisen linjat koetaan omasta näkökulmasta ongelmallisiksi. Tyypillistä kehittämistyölle näyttääkin olevan yhtäältä lähentyminen ja toisaalta loitontuminen. Tämä osaltaan ylläpitää kehittämistyön kirjoa.

Lähiruuan aseman laajentaminen on haasteellista

Tutkimuksen perusteella kehittämistyön kautta on kyetty luomaan paljon paikallistason aktiivisuutta ja vaikuttamaan siihen, että lähiruuan tuottamisesta, jalostamisesta ja jakamisesta on alkanut muodostua entistä laaja-alaisempi, tunnetumpi ja yhä enemmän kiinnostusta herättävä ilmiö. Myös lähiruokakäsittelyn tunnetuus on vahvistunut. Lähiruoka on alettu nähdä asiana, jonka olemassaoloa halutaan ja jota kannattaa esimerkiksi kauppoissa ja ravintoloissa tuoda esiin. Lähiruokapienmyymälöiden ja erilaisten vaihtoehtoisten elintarvikeverkostojen, kuten ruokapiirien, määrä on noussut ja kiinnostus kaupunki- ja omatarveviljelyä kohtaan kasvanut. Toisaalta samaan aikaan on törmätty lähiruuan aseman edistämisen haasteisiin ja etenkin laaja-alaisen muutosten toteuttaminen on osoittautunut vaikeaksi. Lisäksi elintarvikesektorin keskittymis-, tehostumis- ja globalisoitumiskehitys on edelleen jatkunut ja vahvistunut. Tämän tuloksena lähiruoka luonnollisena, automaattisena ja arjen rutiineihin ikään kuin vahingossa kuuluvana valintana on entistä harvinaisempi.

Miksi lähiruuan suosio on edelleen varsin vähäistä ja marginaalista, vaikka kiinnostus sitä kohtaan on suuri, ja sen on arvioitu olevan vastaus moniin tavanomaisen elintarvikejärjestelmän ongelmakohtiin? Tämän taustalla voi olla institutionaaliseen muutoksen haasteellisuus: suuret muutokset tapahtuvat yleensä varsin hitaasti. Onkin mahdollista, että nykyiset pienet muutokset ennakoiivat tulevaa suurempaa muutosta.

Lähiruuan haasteena näyttää olevan myös se, että ei ole selkeää näyttöä lähiruuan paremmuudesta niin sanottuun tavanomaiseen elintarvikejärjestelmään nähden. Erityisesti tämä ilmenee lähiruuan ja ympäristökysymysten välillä ristiriitaisena suhteena, mutta myös taloudellisessa mielessä etenkin alueellisuutta painottava lähiruoka-ajattelu voi olla joskus ongelmallinen. Taloudellisesta haasteellisuudesta kertoo monien lähiruokaan liittyvien tukku- ja suoramyyntikokeilujen päättyminen kannattamattomina. Tämä voi osaltaan heikentää toimijoiden kiinnostusta edistää erilaisten lähiruokamallien asemaa.

Lähiruuan edelleen marginaalista asemaa voi selittää myös se, että lähiruokaa ja varsinkin selkeästi nykyjärjestelmää kyseenalaistavia muutoksia ovat edistäneet tyypillisesti toimijat, joilla on resurssiensa ja vaikutusvaltansa puolesta hyvin rajalliset edellytykset muutoksen luomiseen. Vastavasti toimijat, joilla olisi asemansa puolesta edellytyksiä laaja-alaisten muutosten edistämiseen, eivät

yleensä edistä ruoan paikallistumiskehitystä, tai jos edistävät, on kyse pikemminkin nykyjärjestelmän kevyestä modifioinnista kuin sen selkeästä muuttamisesta. Tämä voi mahdollisesti osaltaan estää muutosta ja tuottaa polkuriippuvuutta.

Lähiruuan tulevaisuuden kannalta olennaista näyttääkin olevan se, onnistutaanko rakentamaan sellainen tapa edistää paikallistumista, joka on sekä taloudellisesti kannattava että ekologisesti järkevä ja on siten määriteltävissä nykyjärjestelmää selkeästi paremmaksi ratkaisuksi. Jos tällainen mahdollisimman monien tahojen kannattama malli onnistutetaan luomaan, vaikuttaa lähiruuan aseman vahvistuminen todennäköiseltä. Olennaista näyttää olevan myös se, missä määrin vahvat, ruoan tuotannon ja kulutuksen suhteita merkittäväällä tavalla määrittävät toimijat ovat halukkaita edistämään lähiruuan asemaa.

Lähteet

- Fonte, Maria (2008). Knowledge, food and place. A way of producing, a way of knowing. *Sociologia Ruralis* 48:3, 200–222.
- Järvelä, Katja, Koistinen, Laura & Latvala, Terhi & Peltoniemi, Ari & Yrjölä, Tapani (2011). *Kirjallisuuskatsaus kuluttajien ja tuottajien vuorovaikutuksesta elintarvikeketjussa*. Työselosteita ja esitelmää 136:2011. Kuluttajatutkimuskeskus, Helsinki.
- Puupponen, Antti (2009). Kulttuuri, kestävyys ja vuorovaikutus paikallisen ruoantuotannon kehittämisessä. *Terra* 121:2, 95–106.