



Outi Koskinen<sup>a</sup>, Malla Mattila<sup>b</sup>, Nina Mesiranta<sup>c</sup> & Elina Närvänen<sup>d</sup>

## Hoiva ruokahävikin vähentämisen arkisissa käytännöissä

### Care in everyday practices of reducing food waste

This article explores the ways through which care manifests in everyday food waste reduction practices. The article is positioned within a more than human approach, which emphasises blurred ontological and epistemological boundaries among and across (assemblages of) humans, nonhumans, things and issues (re)forming sociomaterial worlds. Drawing empirical insights from (n)ethnographic materials that have been generated in an ongoing research project focusing on consumers as active reducers of food waste, the article discusses three overlapping ways (labour/work, affect/affection and ethics/politics) through which we care for and live with food waste in both research and everyday life. Labour/work entails hands-on relations with food (waste), wherein food is understood as an active participant in the reduction practices. In affective practices, food waste reduction is closely attached to our bodies (and other bodies) as well as the senses of sight, touch and smell. Through ethico-political doings, food waste reduction becomes a collective issue, encompassing, for instance, gendered division of labour. The article argues for understanding food waste as *a matter of care* and maps out the consequences of such understanding for environmental-political agency.

**Keywords:** food waste, care, practice, sociomaterial

### Johdanto

Ruokahävikin vähentämisestä on tullut poliittisesti tärkeää sekä ruokaan että jätteeseen liittyvien ympäristörasitteiden vuoksi. Merkittävä osa kehittyneiden maiden ruokahävikistä syntyy kotitalouksissa (ks. Principato 2018). Aiempi kotitalouksiin kohdistunut ruokahävikkitutkimus on yhtäältä keskittynyt hävikin syntymisen syihin, koostumukseen ja määrään (esim. Koivupuro *ym.* 2012; Katajajuuri *ym.* 2014; van Geffen, van Herpen & van Trijp 2017). Toisaalta tutkimuksellinen huomio on yhä enenevässä määrin kohdistunut kotona tapahtuvaan arkiseen toimintaan ruokahävikkiin liittyen (esim. Evans 2012a, 2012b; Southerton & Yates 2015; Mattila *ym.* 2018).

Ruoka on aina altis muuttumaan jätteeksi: pilaantumaan, homehtumaan, mädäntymään. Silloin kun tämä tapahtuu, tulee ruoasta syömäkelvotonta; se ylittää hävikkirajan. Tämän hävikkirajan muotoutuminen ei ole itsestään selvää tai ennalta-arvattavaa (ks. esim. Blichfeldt, Mikkelsen & Gram 2015). Arvio ruoan syömäkelvosta on aina subjektiivinen ja suhteellinen. Esimerkiksi kypsyyssaste, epämiellyttävä maku, homehtuminen ja ruoan ulkonäkö vaikuttavat siihen, mitä pidämme syömäkelvoisena ja/tai turvallisena. Ruoan kanssa eläminen

a. Tampereen yliopisto, outi.h.koskinen@uta.fi, b. Tampereen yliopisto, malla.mattila@uta.fi  
c. Tampereen yliopisto, nina.mesiranta@uta.fi, d. Tampereen yliopisto, elina.narvanen@uta.fi

onkin jatkuvaa tasapainoilua sen syömäkelpoisuuden ja -kelvottomuuden kanssa. Ruokahävikin ontologiaa kuvaavat enemmän moninaisuus, prosessinomaisuus ja tietynlainen ailahtelevuus kuin tiukat dikotomiat tai yksiokoiset kategoriat (Mattila *ym.* 2018). Tällöin keskeinen kysymys on, miten elää ruoan ja sen potentiaalisen jätteisyysden kanssa mahdollisimman hyvin. Miten pitää huolta siitä, että mahdollisimman vähän ruokaa ylittää hävikkirajan?

Aiempi ruokahävikkiin ja kotitalouksien arjen käytäntöihin liittyvä empiirinen tutkimus on esittänyt moninaisia tilanteita, prosesseja ja suhteita, joiden seurauksena ruoka päättyy jättestiaan, ja täten lisännyt ymmärrystä ruoan, hävikin ja kuluttajien arjen välisistä suhteista (Evans 2012a, 2012b; Watson & Meah 2012; Blichfeldt, Mikkelsen & Gram 2015; Southerton & Yates 2015; Närvänen, Mesiranta & Hukkanen 2016; Mattila *ym.* 2018). Näissä tutkimuksissa on tuotu esiin, etteivät kuluttajat suhtaudu huolettomasti tai välinpitämättömästi hävikin syntymiseen. Syömäkelpoisen ruoan heittäminen pois tuottaa huolta, pahaa mieltä ja syyllisyyttä, ja tätä ahdistusta pyritään ennen hukkaanheittämistä sovittelemaan monenlaisilla teoilla ja toimilla (Evans 2012a, 2012b; Blichfeldt, Mikkelsen & Gram 2015). Evansin (2012a) mukaan tällainen sovitteleminen liittyy vakiintuneisiin käytäntöihin, joissa kuluttajat sijoittelevat ja säilyttävät kotonaan ostamia ruoka-aineksia, joita mahdollisesti käytetään tai joita ei hieman paradoksaalisesti ole aikomustakaan enää käyttää, mutta syömäkelpoisuutensa vuoksi niitä ei heitetä pois (vielä). Ruoan säilytyspaikoissa, kuten jääkaapissa, ainekset elävät aktiivisesti omaa elämäänsä. Jossain vaiheessa ne ylittävät biologista luonnettaan seuraten hävikkirajan, jolloin ne heitetään pois.

Tasapainottelu syömäkelpoisen ja syömäkelvottoman ruoan välillä kytkeytyy ruoan säilyttämisen lisäksi sen tarjoamisen käytäntöihin ja edelleen perhesuhteiden vahvistamiseen sekä laajemmin sosiaalista järjestystä ylläpitäviin suhteisiin (Cappellini 2009; Evans 2012a, 2012b). Ruoan ylenpalttinen ostaminen voi esimerkiksi liittyä kiintymyksen osoittamiseen lapsia kohtaan (Porpino, Wansink & Parente 2016). Tähderruuan tarjoaminen puolestaan saa ristiriitaisia merkityksiä eri tutkimuksissa. Evansin (2012a, 2012b) tutkimuksissa tähderuoka näyttyy sopimattomana tapana hoivata lapsia tai perheen lemmikkieläimiä, ja tähderuokaa nauttivat vain äidit. Cappellini (2009) taas tuo tutkimuksessaan esiin, miten äidit nimenomaan osoittavat ruoantähteiden tarjoamisen kautta kiintymystä ja rakkautta puolisoon ja lapsiin: tähderuokaa tarjotaan vain lähipiirille, ei vieraille.

Tässä tutkimuksessa keskitymme ruokahävikin syntymisen sijaan sen vähentämiseen arjessa. Ruokahävikin vähentäminen on jokapäiväistä herkistymistä ruoan moninaisille olemassaoloille ja sitoutumista toimimaan siten, että mahdollisimman vähän ruokaa ylittää hävikkirajan ja muuttuu syömäkelvottomaksi (Mattila *ym.* 2018). Tällainen arkinen toiminta, helposti näkymättömiin jäävä huolenpito, joka pohjimmiltaan pitää yllä elinkelpoisia suhteita, resonoi mielestämme vahvasti hoivaan kiinnittyvän feministisen tutkimusperinteen kanssa. Hoiva ymmärretään tällöin välttämättömänä, mutta usein sivuutettuna arkisena jokapäiväistä elämää ylläpitävänä työnä, affektiivisena suhteena meitä ympäröiviin objekteihin ja eettis-poliittisena sitoutumisena laiminlyötyihin asioihin (Puig de la Bellacasa 2011, 100).

Asetammekin tutkimustehtäväksemme tarkastella, millä eri tavoin hoiva ilmenee ruokahävikin vähentämisen arjen käytännöissä. Hoiva viittaa Berenice Fisherin ja Joan Tronton paljon siteeratun määritelmän mukaan

*kaikkiin niihin asioihin, joita teemme pitääksemme yllä, jatkaaksemme ja korjataksemme meidän "maailmaamme", jotta voimme elää siinä niin hyvin kuin mahdollista* (Fisher & Tronto 1990, 40, käännös kirjoittajien).

Fisher ja Tronto sisällyttävät tähän maailmaan kehomme ja itsemme lisäksi myös ympäristömme ja korostavat kaikkien näiden punomista yhteen monimutkaiseksi, elämää ylläpitäväksi kudelmaksi (*ibid.*). María Puig de la Bellacasa (2010; 2011; 2012; 2017) on kehittänyt näitä ajatuksia edelleen ja hahmotellut hoivaa suhteessa enemmän-kuin-inhimillisiin maailmoin (more than human worlds). Tällöin tutkimus ei rajoitu ainoastaan ihmisiin, vaan huomio kohdistuu myös esimerkiksi (muihin) eläimiin, materiaaleihin, ympäristöön ja luonnonvoimiin. Ruokahävikkiä tutkittaessa tällainen ontologinen avarakatseisuus on keskeistä. Koska ruokahävikki kytkee yhteen ihmisiä, ruokaa, teknologiaa (liesien, jääkaappien ja pakastimien jne. lisäksi esim. erilaiset

hävikkisovellukset) ja eläimiä (tuotantoeläimiä ja lemmikkejä, joille syötetään tähteitä), myös teorian tasolla on tärkeää huomioida näiden kaikkien ei-inhimillisten toimijoiden osallisuus, ennen kaikkea ruoan eloisuus ja kyky toimia osana sommitelmia (*assemblages*; Bennett 2007; 2010).

Vaikka ruoka hahmotetaan eloisana ja sillä ajatellaan olevan toimijuutta, tämä ei kuitenkaan tarkoita, että se pystyisi pakottamaan meidät sitoutumaan esimerkiksi hävikin vähentämiseen. Hoivasuhteita määrittääkin niihin sitoutuminen ilman pakkoa: hoivaamme, vaikka meitä eivät siihen välttämättä velvoita moraalisaännöstöt tai totunnaiset toimintatavat (Latimer & Puig de la Bellacasa 2013, 170). Tämä kytkeytyy tiiviisti yhteen myös hoivan avoimuuden ja prosessinomaisuuden kanssa. Hoivaa ei ole mahdollista määritellä etukäteen yleispäteviksi toimintaohjeiksi, vaan se ennemmin hahmottuu vastauksena kysymykseen ”*kuinka hoivata*”, joka on aina tilanteista ”*parhaiden mahdollisten*” suhteiden muodostamista kuin myös spekulatiota ”*mahdollisen*” sisällöistä (Puig de la Bellacasa 2017, 6).

Artikkelimme on tutkimuksellinen avaus, joka pyrkii kartoittamaan vaihtoehtoisia tapoja elää ruokahävikin kanssa niin arjen kuin tutkimuksenkin tasolla. Vaikka ruoan ja hoivan yhteyksiä on tutkittu jonkin verran (mm. Miele & Evans 2010; Morgan 2010; Abbots, Lavis & Attala 2015; Meah & Jackson 2017) samoin kuin muita erilaisia esineitä ja asioita hoivan kohteina (Puig de la Bellacasa 2015; Ureta 2016; Kinnunen 2017), ruokahävikin vähentämistä ei tietääksemme ole aiemmin tarkasteltu hoivaamisen näkökulmasta. Tunnistamamme hoivan erilaiset ilmenemismuodot tuottavat siis merkittävän teoreettisen kontribuution ruokahävikkitutkimuksen kentälle. Artikkelimme tuottaa myös lisää hoivaa ja vahvistaa suhdettamme ruokaan arkisena, jatkuvana tekemisenä, jossa sitkeästi, hetkittäisistä epäonnistumisista huolimatta sitoudutaan välittämään ruoasta ja näkemään vaivaa sen syömäkelpoisuuden säilyttämiseksi. Samalla myös luodaan keskinäisriippuvaisen ja haavoittuvaisen maailmamme kannalta olennaisen tärkeää eettis-poliittista toimijuutta.

## Aineisto ja menetelmät

Tässä artikkelissa erilaisten empiiristen aineistojen tarkastelu toimii teorian rikastamisen välineenä, myötävaikuttaen ja rohkaisten kriittiseen pohdintaan (Mills, 1959). Aineiston analyysi ei noudata perinteistä, esimerkiksi sisällönanalyysin tyypistä systemaattista logiikkaa, vaan se perustuu ennemminkin luovaan dialogiin empiirisen materiaalin kanssa, tavoitteenaan tuottaa uusia näkökulmia tutkimusaiheeseen ja kyseenalaistaa siihen liittyviä aiempia oletuksia (Alvesson & Kärreman 2007; Närvänen, Mesiranta & Hukkanen 2016). Artikkelissa hyödynnettävät tutkimusaineistot<sup>1</sup> on koottu osana ”Kuluttajakansalaiset aktiivisina ruokahävikin vähentäjinä”-tutkimusprojektia. Tutkimusaineistot ovat luonteeltaan (n)etnografisia: ensimmäinen aineisto koostuu seitsemästä suomalaisen ruokabloggaajan haastattelusta syksyllä 2016 ja noin 300 blogikirjoituksesta kommentteineen liittyen ”Hävikistä herkuksi”-kampanjaan. Kampanja oli alunperin vuonna 2012 ruokabloggaajien omasta aloitteesta syntynyt tempaus, jossa bloggaajat haastoivat itsensä ja lukijansa vähentämään ruokahävikkiä. Kampanjan tunniste ”hävikistä herkuksi” jäi kuitenkin pysyvämpään käyttöön tempauksen osallistuneissa ruokablogeissa. Toinen aineisto koostuu ”Luovasti hävikistä herkuksi”-työpajoista, jotka järjestimme kevään 2018 aikana pirkanmaalaisille Marttayhdistyksille. Työpajoissa Martat valmistivat yleisimmin hävikkiin joutuvista aineksista ruoka-annoksia. Aineistot on koottu hyödyntäen perinteisiä laadullisia aineistonkeruumenetelmiä eli syvähaastatteluja ja etnografista osallistuvaa havainnointia. Lisäksi hyödynnämme tutkimusaineistona autoetnografisia havaintoja, joita kaikki artikkelin kirjoittajat ovat tehneet omassa arjessaan tutkimusprojektin aikana.

Autenttiset aineistolainaukset on valittu artikkeliin tarkoituksenmukaisesti, sillä niiden tavoitteena on rikastaa teoreettista pohdintaa. Kyseessä ei ole kuitenkaan teoriasidonnainen analyysi, jossa hoivan eri muodoille haetaan todistusvoimaa empiirisestä aineistosta. Artikkelin

1. Aineistoissa ovat painottuneet henkilöt, joita voidaan pitää eräänlaisina maallikkoasiantuntijoina ruoan ja ruokahävikin torjumisen suhteen. Jatkotutkimuksissa kiintoisaa voisi olla koostaa aineisto esimerkiksi kuluttajista, jotka eivät lähtökohtaisesti ole erityisen kiinnostuneita tai taitavia toimimaan ruoan ja siihen kytkeytyvän potentiaalisen jätteisyden kanssa.

kirjoittajat ovat kiinnittäneet huomiota hoivan teemoihin aineistoissa jo ennen tämän artikkelin tutkimustehtävän muotoilua. Aineistojen luenta ja teoreettinen pohdinta ovat siis kulkeneet käsi kädessä tutkimusprojektin edetessä. Kaikki artikkelin kirjoittajat ovat perehtyneet tutkimusaineistoihin eri vaiheissa tutkimusprojektia. Artikkelin ensimmäinen kirjoittaja on tarkastellut aineistoja lähilukemalla niitä erityisesti hoivan näkökulmasta, ja artikkelissa kuvattu analyysi on toteutettu vuorovaikuttaisesti keskustelemalla aineistoista tehdyistä havainnoista.

## Ruokahävikki hoivakysymyksenä

Seuraamme analyysissamme María Puig de la Bellacasan (2017) esittämää jäsenystä hoivan kolmesta keskeisestä ulottuvuudesta: hoiva konkreettisena, käytännöllisenä tekemisenä tai työnä (*labor/work*), hoiva affektina ja kiintymyksenä (*affect/affection*) sekä hoiva eettis-poliittisena toimintana (*ethics/politics*). Nämä ulottuvuudet eivät aina jakaudu tasaisesti tilanteesta toiseen, ja niiden keskinäiset suhteet voivat olla jännitteisiä. Kaikkien niiden täytyy kuitenkin olla jollain tavalla läsnä, sillä esimerkiksi ilman konkreettista työtä hoiva voi jäädä etäisemmäksi välittämiseksi tai huoleksi, ennemmin moraaliseksi aikomukseksi kuin hoivaamiseksi. (Puig de la Bellacasa 2017; ks. myös Fisher & Tronto 1990.) Samalla ruokahävikin tutkiminen hoivan viitekehyksessä auttaa ymmärtämään hoivan kohteen – tässä tapauksessa ruoan – aktiivisena materiaalien koosteena, joka ei pelkisty passiiviseksi mittaamisen ja toimenpiteiden objektiksi (Mol 2008, 39).

Tuomme tämän yleisemmän tason jäsenyyksen hoivasta lähemmäs empiriaa lähestymällä jokaista ulottuvuutta tarkemmin rajatun teoreettisen käsitteen avulla. Rukkaaminen (*tinkering*, Mol 2008)<sup>2</sup> edustaa hoivaa konkreettisena tekemisenä tai työnä. Hoiva affektina tai kiintymyksenä taas kietoutuu artikkelissamme affektiivisiin käytäntöihin (Wetherell 2012; Willman 2015), joissa kiertävät samanaikaisesti emootiot ja kehollisuus. Hoivaa eettis-poliittisena toimintana lähestymme puolestaan tutkimalla, miten arkiset käytännöt tuottavat kollektiivista toimijuutta (Puig de la Bellacasa 2010). Tämä hoivan ulottuvuus haastaa perinteiset jakolinjat yksityisen ja julkisen välillä. Tyypillisesti hoiva on länsimaisissa yhteiskunnissa määrittynyt naisten velvollisuudeksi: yksityinen kodin piiri ja siihen lukeutuvat kotityöt, perhevelvoitteet ja myös niihin kietoutuva hoiva on ajateltu naisten alueeksi (Fisher & Tronto 1990; DeVault 1991). Täten hoivassa eettis-poliittisena toimintana kulminoituvat kysymykset siitä, miten ympäristöpoliittinen toimijuus ymmärretään, kun se tapahtuu perinteisesti yksityiseksi, naisten alueeksi määritellyssä kodissa ja ilmenee yhtä lailla feminiiniseksi mielletyn hoivan välityksellä. Tässä artikkelissa kodin rajat paljastuvat huokoisiksi: arkiset hoivakäytännöt leviävät julkisen ja kollektiivisen toiminnan piiriin muun muassa blogien välityksellä.

Käsittelemme artikkelissa kerrallaan aina vain yhtä hoivan ulottuvuutta. Tämä on artikkelin luettavuutta ja analyysin selkeyttä ajatellen tehty pragmaattinen valinta. Todellisuudessa kategoriat ovat jossain määrin limittäisiä, ja niiden väliset suhteet tuleekin ymmärtää käsillä olevassa tekstissä ennemmin painotuseroina kuin tiukkoina rajanvetoina. Huomionarvoista on myös se, että aineistojen hoivasuhteet versovat moneen eri suuntaan, kuten ruokabloggaajien ja heidän lukijoidensa välille, ruoanlaiton ja ekologisuuden leikkauskohtiin sekä ruokaa laittavien ja sitä syövien perheenjäsenten suhteisiin. Rajoitetun tilan vuoksi keskitymme kuitenkin tässä artikkelissa yksinomaan ruokaan kohdistuvaan hoivaan ruokahävikin vähentämisen näkökulmasta.

## Ruokahävikin vähentäminen rukkaamisena

Ruokahävikin vähentäminen arjessa rukkaamalla on konkreettista, käytännöllistä tekemistä sekä luovia korjaustoimenpiteitä, joilla pyritään takaamaan pilaantumiselle alttiin, ailahtelevan ja hallitsemattoman ruoan syömäkelpoisuus. Rukkaamisen käsite painottaa myös hoivan

2. ”Tinkering”-termin suora käännös viittaa pyrkimykseen korjata tai parantaa jotakin huolettomalla, epämuodollisella tai suunnittelemattomalla tavalla (Oxford Dictionary of English 2018). Olemme tässä artikkelissa kääntäneet sen rukkaamiseksi, joka tarkoittaa kielikuvana parantelua, korjaailua, säätämistä (Kielitoimiston sanakirja 2017). Koemme sen tavoittavan parhaiten termin merkitykset, eikä se myöskään ole toisaalta yhtä abstrakti ja yleinen käsite kuin esimerkiksi ”työstäminen” tai ”korjaaminen”.

tilanteisuutta ja avoimuutta jatkuvana prosessina, jossa tekeminen kulkee vuorovaikutteisesti edestakaisin (*”try, adjust, try again”*, Mol 2008, 18–20). Hoiva rukkaamisena on kokeellista ja haparoivaakin keskinäistä vuorovaikutusta, jossa hoivan kohde ymmärretään aktiiviseksi osallistujaksi, ei vain passiiviseksi objektiksi muiden ei-inhimillisten olioiden, kuten teknologian, rinnalla (Mol 2008; Ureta 2016). Tällaisella ymmärryksellä on kaikupohjaa materian eloisuutta painottavien lähestymistapojen kanssa (ks. esim. Bennett 2007, 2010), jolloin huomioidaan materian, esineiden ja asioiden kyky vaikuttaa meihin, mikä puolestaan laajentaa jätteen (tai hävikin) vähentämisen vain ihmisiä koskevasta moraalisesta reformista projektiksi, jossa tiedostetaan jätteen aktiivinen toimijuus (Hawkins & Potter 2006, 114). Aineistossamme hävikin vähentämiseen sitoutuneiden ruokabloggaajien kirjoituksissa oli hetkittäin havaittavissa tällaisen tiedostamisen ituja:

*Sitten zoomailin lisää ympäriinsä [jääkaapissa] ja huomasin, että sitruunoissa alkaa olla jo vähän sitä merkkiä, että pian huudetaan hoosiannaa [...] Kananmunat koittivat lokerikostaan viestiä, että hei älä unohtaa meitä enkä minä heitä pikkuisia herkekupakkeuksia voikaan tietenkään unohtaa. (Blogi 1)*

Kun ruoanlaittaja välittää hävikin vähentämisestä ja sitoutuu arkisissa käytännöissä hoivaan, ruoka-aineiden (havaittu) olotila (*”pian hoosiannaa”* huutavat sitruunat) kutsuu käyttämään niitä. Elintarvikkeilla on tässä omanlaistaan toimijuutta, kykyä vetää meitä puoleensa. Tämä ei aina rajoitu vain pilaantumisuhan alla oleviin raaka-aineisiin. Yksi artikkelin kirjoittajista, alettuaan kiinnittää enemmän huomiota ruokahävikkiin, päätyi hoivaamaan tuoretta basilikaa: kaupasta ostetun, muoviruokkuun istutetun yrtin heittäminen pois yhden käyttökerran jälkeen tuntui yhtäkkiä miltei julmalta. Basilika viihtyy nyt lasipurkissa ikkunalaudalla, ja kirjoittaja kastelee sitä päivittäin.

Rukkaamisessa yhdistyvät yllä kuvatun tietynlaisen vuorovaikutuksen lisäksi muun muassa keholliset kokemukset (kuten kyky tunto- ja aistivaikutelmien perusteella tehdä tarkkuutta ja/ tai taitoa vaativia asioita) sekä tuttuus käytettyjen teknologioiden ja materiaalien kanssa kuin myös niiden ymmärtäminen yhdessä muotoutuvina, toisistaan riippuvaisina kokonaisuuksina tietyissä olosuhteissa (Styhre 2009). Täten hoiva rukkaamisena ohjaa kiinnittämään huomiota hävikkiruoan tutkimisen kannalta olennaiseen ruoan eloisuuteen, samoin kuin (hävikki) ruoanlaitossa vaadittavaan kokeilunhaluun ja keholliseen taitotietoon liittyen niin ruoan materiaalisuuksiin kuin käytössä olevan teknologian hyödyntämiseen. Jääkaapin takaosa voi esimerkiksi toimia *”unohduksen saarekkeena”*, jossa pilaantuvat huomaamatta vihannekset tai maitotuotteet. Toisaalta se saattaa yhtä lailla saada tehtäväkseen toimia eräänlaisena puolittaisena pakastimena, jonne voi *”kohmeuttaa elintarvikkeita pienille nokosille”* niiden käyttöajan pidentämiseksi. Tämä joustavuus liittyy tiiviisti myös hoivalogiikan ajatukseen kaiken – teknologian, päivittäisten tapojen, ihmisten taitojen – sovittamisesta yhteen (Mol 2008, 53). Mitään ei Annemarie Molin (*ibid.*) sanoin pidetä *”täysin muuttumattomana tai täysin muuttuvana”*, vaan sopeudutaan ympäröivän maailmaan kitkaisuuteen.

Hoiva rukkaamiskäytäntöinä korostaa lisäksi sitä, että saavutettu tasapaino tai järjestys on aina epävakaa ja hauras tilanne, jonka hetkellinen tavoittaminen vaatii jatkuvaa ylläpitoa (Denis & Pontille 2015). Ruoan kohdalla hauraus ja epävakaisuus korostuvat erityisesti. Kaikkeen ruokaan on laskostuneena potentiaali muuttua syömäkelvottomaksi jätteeksi, mutta se ei kuitenkaan välttämättä aktualisoidu: potentiaalisen ruokahävikin ontologia muotoutuu ajallisesti moninaisissa käytännöissä, eivätkä nämä prosessit ole mitenkään ennalta määrättyjä tai edes lineaarisia (Mattila *ym.* 2018). Ruoan pitäminen syömäkelvopoisena ei siten tule koskaan valmiiksi, ja usein hävikin vähentäminen on monimuotoista askartelua, säätämistä ja kokeilua. Tämä ilmeni selkeästi myös ensimmäisessä järjestämässämme Martta-työpajassa. Artikkelin ensimmäinen kirjoittaja on vegaani, mikä tuli ilmi keskusteltaessa erityisruokavalioista. Yksi työpari päätti tämän seurauksena tehdä vegaanisen kasvissoseikeiton, jonka maustaminen osoittautui kuitenkin yllättävän hankalaksi. Keittoon oli muiden aineksien lisäksi käytetty kokonainen (kärsinyt) palsternakka, joka maistui keittoa tekevän työparin mielestä turhan vahvasti läpi. Keiton tekijät lisäsivät erilaisia maustetahnoja, suolaa, tomaattipyreetä, maistattivat keittoa muilla osallistujilla

ja yhden ehdotuksesta lisäsivät sokeria taittamaan tomaatin happamuutta, mutta eivät silti olleet tyytyväisiä lopputulokseen:

*keittoa sekoitetaan, maistellaan, keskustelua, koskenlaskija mainitaan – sitä haluttaisiin ilmeisesti lisätä? [...] [Marttaliiton kotitalousneuvoja] maistaa keittoa, sanoo ihanaa, palsternakka on, hän tunnistaa, avaa jääkaapin, ottaa kerman (toinen [keiton tekijöistä] sanoo ilmeisesti vegaanisuudesta), ei sitten ehdottaa veden lisäämistä (ote työpajamuistiinpanoista)*

Kerma tai Koskenlaskija-juusto olisivat taittaneet keiton vahvaa palsternakan makua, mutta koska ne eivät ole vegaanisia, keiton makua piti rukata muilla keinoilla. Varovaisen kokeilun avulla voidaankin pyrkiä tavoittamaan tilanne, jossa hyödyt ja haitat tasoittuvat (Mol 2008, 53): palsternakka ei päätenyt hävikkiin ja vegaanitutkijakin pystyi syömään lopulta varsin hyvänmakuista keittoa. Samalla tilanne kertoo myös siitä, että hoiva on käytäntö, joka vaatii tuekseen materiaalisia resursseja (Fisher & Tronto 1990, 41). Koska tarjolla ei ollut esimerkiksi kaura- tai kookoskermaa, keiton tekijöiden piti soveltaa muita raaka-aineita. Hoivakäytännöt ovat siis aina tilanteisia. Niitä ei voida määrittää yleispätevien sääntöjen mukaan, vaan ne muotoutuvat aina erityisissä sosiomateriaalisissa suhdeverkostoissa (Puig de la Bellacasa 2010; Denis & Pontille 2015, 350).

Rukkaamisen seurauksena melkein jo unohtuneista, hävikkirajaa lähestyvistä aineksista tuotetaan niihin kietoutuvissa suhdeverkostoissa jotain enemmän, sellaista, mikä ei olisi ollut mahdollista ilman välittämistä ja panostamista: syömäkelpoista ruokaa. (Aina näin ei tietenkään käy. Hävikkikokkaus voi myös mennä pieleen, kuten erään ruokabloggaajan kohdalla: ”onnistuin vajavaisilla taidoilla kokeamaan [salsicciasta] sellaista jankkia, että sen syömiseen olisi tarvittu pedon kulmahampaat.”) Tämä ilmentää hyvin konkreettisella tavalla sitä, että hoivalla on myös ontologisia vaikutuksia. Hoivaa edellyttävä affektiivinen sidos jonkun tai jonkin kanssa ei kosketa vain tämän asian arvottamista tietyllä tavalla, vaan myös sen koostamista uudelleen: hoivaaminen todellistaa (*enact*) tietynlaisen version maailmasta (Ureta 2016, 1535). Ruokahävikin hoivaaminen rukkaamalla muuttaa ruoan ontologista statusta.

Yleisemmällä tasolla hoiva rukkaamisena on jatkuvaa tekemistä, arkista työtä: spontaania leipomista, ruoan laittamista, ostoslistan suunnittelua ja kaupassa käyntiä – päivittäistä sitoutumista hävikin vähentämiseen. Hoivaan sisältyikin ajatus tekemisestä ja välintulosta; se ei ole vain etäisempää huolta (Puig de la Bellacasa 2011, 89–90). Pelkkä asennemuutos ei riitä, vaan vaaditaan käytännöllistä materiaalista tekemistä (ks. esim. Evans 2012a, 2012b; Southerton & Yates, 2015). Se ei välttämättä ole aina helppoa. Joskus on kiire, tulee yllättäviä menoja tai tekee mieli vaihtelua. Sitoutuminen hoivaan merkitsee kuitenkin sitoutumista myös näihin hankaliin ja ärsyttäviinkin ulottuvuuksiin, itsepintaista elinkelpoisten suhteiden ylläpitoa.

### **Ruokahävikin vähentäminen affektiivisina käytäntöinä**

Ruokahävikin vähentäminen arjen käytännöissä on toimintaa, jossa hoiva ilmenee niin affektien kuin kiintymyksen (*affect/affections*) välityksellä. Ruoan valmistaminen ja syöminen ovat läpeensä kehollista ja affektiivista, kun taas kiintymys välittyy esimerkiksi (hävikki)ruoan valmistamisessa lähimmäisille sekä teoissa ja päätöksissä siitä, kuka (hävikki)ruokaa kotona syö (Cappellini 2009, ks. myös Evans 2012a, 2012b). Näitä ulottuvuuksia kartoitamme affektiivisten käytäntöjen käsitteellä (Wetherell 2012). Tämän käsitteen avulla hoiva avautuu toimintana, jossa keho ja mieli ovat vuorovaikutteisesti läsnä.

Affektiivinen käytäntö on Wetherellin (2012) mukaan kehollista merkityksellistämistä (*embodied meaning-making*), joka luo yhteyksiä ajatuksien ja tunteiden, vuorovaikutustapojen ja ihmissuhteiden, yhteiskunnallisten suhteiden, narratiivien ja elämäntapojen välille. Kyseessä on ”*organinen kompleksi, jonka kaikki osat relationaalisesti muodostavat toisensa?*” (*ibid.*, 19). Ruoka voidaan ymmärtää affektiivisesti tiheänä ilmiönä: moninaiset ruokakulttuurit, ruokavaliot ja arkiset ruokahetket punoutuvat yhteen ja tulevat merkityksellisiksi kehojen – niin oman kuin mahdollisten kanssasyöjien ja eläinten – sekä mielen vuorovaikutuksessa. Pääsääntöisesti



affektiiviset käytännöt ruokahävikkiä vähennettäessä liittyvät toisiin ihmisiin tai ruoka-aineiden materiaaleihin.

Affektit voivat ilmetä yhtä lailla vakiintuneissa tavoissa ja rutiineissa kuin myös poikkeuksellisessa, spontaanissa ja kertaluontoisessa toiminnassakin (Wetherell 2012). Tämä ajallinen moninaisuus kytkeytyy affektiivisten käytäntöjen ontologiseen kirjavuuteen: ne voivat olla innovatiivisia ja uutta luovia, nopeasti hajoavia tai piinallisen pysyviä, kietoutuneita sosiaalsiin käytäntöihin, jotka entisestään vahvistavat affektia ja tekevät siitä kestävä (ibid.). Esimerkiksi Krista Willman (2015) on urbaania palstaviljelyä käsittelevässä artikkelissaan tunnistanut viljelijöiden kehollisen, fyysisen toiminnan, omilla käsillä tekemisen viljelmän ylläpitämiseksi affektiiviseksi käytännöksi, joka paitsi saa aikaan hyvän olon tunteen, myös vahvistaa viljelijöiden kiintymystä kaupunkiviljelyyn.

Aineistoissamme ruokahävikin vähentämiseen kietoutuvat affektiiviset käytännöt liittyivät ennen kaikkea ruoan syömäkelpoisuuden aistinvaraiseen arviointiin. Ruoan syömäkelpoisuus on tilanteinen, liukuva ja usein myös hyvin henkilökohtainen asia. Ruoka tulee sisällemme, muuttuu osaksi meitä ja pitää meidät hengissä (Bennett 2007). Näin ollen sen potentiaalinen jätteisyys on myös hyvin läheinen, intiimi asia: missä kulkevat rajat siinä, milloin ruoka on vielä ”hävikki-vähentämiskelpoista” ja syötävää, milloin taas pilaantunutta ja poisheitettävää? Jännitteet ruoan ja sen potentiaalisen jätteisyyden kanssa kietovat ruokahävikin vähentämisestä kiinnostuneet suhteeseen, jossa heidän keholliset kokemuksensa ja tunteensa ovat yhtä aikaa läsnä. Samalla ruoka on ennen maistamista tai syömistä väistämättä kehon ja tuntemusten ulkopuolella, tietyn etäisyyden päässä. Sen jätteisyys on enemmän tai vähemmän valistunut arvio (poisluettuna homeiset, mädäntyneet tms. ruoat), jolloin ruoan maistamisen voi ymmärtää ruoanlaittajan tekemänä uhrauksena.

*Kerma tuntuu jäävän usein jääkaappiin niin, että päiväys menee ohi. Mutta ei hätää, kerma säilyy tavallisesti paljonkin yli viimeisen käyttöpäivän yli. Jos otan vanhentuneen kerman käsiini, ravistan sitä voimakkaasti ja sen jälkeen aavaan purkin. Ensin haistan ja sitten maistan sitä pienen tipan. Tavallisesti se maistuu ihan hyvältä, ja silloin käytän sen ihan normaalisti ruuanlaitossa/leivonnassa. Joskus kerma on saattanut hapantua hieman, eli se maistuu happamalta. Silloinkin sitä voi käyttää leivonnassa: voi tehdä vaikka kuivakakua, Hanna-tädin kakkuja tai käyttää esim. pömmäkakussa pömmän tilalla. Marjapömmä maistuu myös erityisen hyvältä vanhentuneesta kermasta. (Blogi 6)*

Omiin aisteihin luottaminen ja kehollinen taitotieto auttavat tässä yhteydessä vähentämään hävikkiä. Koska näissä pyrkimyksissä on kuitenkin aina läsnä tietty etäisyys ruoan ja kehon välillä, koskaan ei voi olla täysin varma siitä, voiko aistihavaintoihin luottaa. Tutkimusprojektin aikana artikkelin kirjoittajat ovat alkaneet esimerkiksi pohtia ruokaa laittaessaan tai syödessään, milloin hävikkirajan venyttäminen pyrkimyksessä välttää hävikkiä johtaa ruokamyrkytykseen. Ruokahävikin vähentäminen on siten jatkuvaa oman (ja lähimmäisten) kehon hoivaamiseen liittyvien pelkojen huomioimista ja tasapainottelua.

Hoiva affektiivisina käytäntöinä on kehollista kaikkien aistien herkistymistä, tarkkaavaisuutta ja huomaavaisuutta ruokaa kohtaan, taitavan katseen (Grasseni 2007, *skilled visions*) kehittämistä arvaamattomien ja omalakisten raaka-aineiden mahdollisimman hyvään hyödyntämiseen. Hävikin vähentämiseen voi lisäksi yhdistyä kiintymystä ja huolenpitoa:

*Muistan itse lapsena kun mummo käytti nokkosten keitinveden hoitoaineeksi meidän hiuksille. Järvivedessä keitettyjen nokkosten jäännöksistä sai aivan mielettömän pehmeän tunteen kutreihin. Ja ne letut. (kommentti blogissa 3)*

Moniulotteisena, vaikuttavana kokonaisuutena affektiiviset käytännöt kietovat niihin osallistuvat joskus myös ambivalentteihin ja/tai hankaliin tunnetiloihin. Alla olevassa katkelmassa bloggaaja muistelee lapsuuden kokemuksiaan, joissa hävikin vähentäminen affektiivisena käytäntönä kytkee yhteen keholliset kokemukset hävikkirajan ylittäneiden elintarvikkeiden syömisestä ja kiltit lapset, jotka eivät hangoittele mummoaan vastaan.

[M]un mummo esimerkiksi tekee niin, että hän kuori sen homeen pois ja sit tarjos meille. No sehän maistuu se koko billo homeelle. Tai jos oli mehu, kun hänellä oli huono kellari ja vähän hän ei ollut kaubeen hyvä säilömyään, et saatto olla home siinä mehun pinnalla, niin hän otti vaan sen pois ja sit juotti meille lapsille, niin olihan ne. Mut me oltiin vielä siihen aikaan niin kilttejä, et me juotiin. Ei nykylapset jois kuule semmosta. (Bloggaajan 4 haastattelu)

Yllä oleva katkelma muistuttaa, että hoivasuhteisiin sisältyy myös valtaa, jolloin esimerkiksi ruokaan kiinnittyvä hoiva voi tuottaa epämiellyttäviäkin kokemuksia. Samalla se ohjaa kiinnittämään huomiota affektiivisten käytäntöjen voimakkuuteen: ruokabloggaaja muistaa mummonsia hillot ja mehut vielä vuosia myöhemmin. Yhtä lailla voimakas affektiivinen tilanne syntyi toisessa järjestämässämme Martta-työpajassa, jossa munakasta tekevä työpari ei suostunut käyttämään pilaantuneina pitämiään aurinkokuivattuja tomaatteja, vaikka Marttaliiton kotitalousasiantuntija oli arvioinut ne yhä syömäkelpoisiksi. Arviossa kotitalousasiantuntija käytti ensin näkö-, tunto- ja hajuastiaan, ja vasta lopuksi varmisti syömäkelpoisuuden maistamalla. Tämä käytäntö vastaa aiemmissa ruokahävikkitutkimuksissa havaittua aistihierarkiaa (Mattila ym. 2018). Tässä mielessä affektiiviset käytännöt auttavat ymmärtämään ruokahävikin vähentämiseen kohdistuvia rajoja: jos ruoanlaittajalla on kehollinen tuntemus raaka-aineen pilaantumisesta, sitä ei enää käytetä, ei vaikka auktoriteettitaho (olkoon se sitten asiantuntija tai vaikkapa ruokapakkaukseen painettu ”parasta ennen” -päiväys) vakuuttaisi sen olevan yhä syömäkelpoinen.

Hoiva affektiivisina käytäntöinä ruokahävikkiä vähennettäessä ilmenee myös myönteisemmissä yhteyksissä. Joidenkin (hävikki)ruokalajien tekeminen on kehollista taitotietoa (esimerkiksi rieskateikina tuntuu ”sopivalta” käsissä). Ruoan aistittavat ominaisuudet voivat pelastaa sen joutumiselta hukkaan (”jumalaiselta tuoksua” sienten liotusneste, joka olisi ”synti ja häpeä” kaataa viemäriin) mutta yhtä lailla ne voivat merkitä syömäkelpottomuutta (juuston aromi saa nenän ”kieroon” eli se on aika heittää pois). Hävikin vähentäminen voi tuntua myös hyvältä, tuottaa iloa (pizzaleipä ”lämmitti ihmiset ja täytti vatsat”, kun oli ”nälkä ja väsy”, hävikkiuhanalaisesta kuivakakusta tehdyt kakkutikkarit saavat ”hymyn naamalle, kielen kiemuralle”).

### Ruokahävikin vähentäminen eettis-poliittisena toimintana

Hoiva sijaitsee julkisen ja yksityisen rajapinnoilla (Fisher & Tronto 1990). Esimerkiksi ruoan välityksellä hoivaamiseen kodin piirissä kohdistuu myös julkinen katse ja normatiivisia odotuksia: kuka pitää huolta ja miten (Meah & Jackson 2017, 2077). Hoivan eettis-poliittisten ulottuvuuksien painottaminen toisin sanottuna purkaa julkisen ja yksityisen välistä dikotomiaa ja asettaa koko kysymyksen yksityisestä ja henkilökohtaisesta, julkisesta ja kollektiivisesta suhteesta eettiseen toimintaan uudelleen. Tässä tukeudutaan feministiseen käsitykseen henkilökohtaisen poliittisuudesta (”the personal is political”), jolloin henkilökohtaiset eettis-poliittiset käytännöt ymmärretään kollektiivisinä: ihmiset muuttavat arkisia, henkilökohtaisia tottumuksiaan suhteessa kollektiiviin, eivät kukin erikseen (Puig de la Bellacasa 2010, 157). Aineistomme ”Hävikistä herkuksi”-blogikampanjasta on tästä hyvin konkreettinen esimerkki. Kampanjan alkuperäinen ajatus oli lähestyä aihetta positiivisuuden kautta, ja se saikin innostuneen vastaanoton blogiyhteisössä (Närvänen, Mesiranta & Hukkanen 2013). Kampanja levisi nopeasti ruokabloggaajien keskuudessa, ja moni heistä mainitsi havahtuneensa tai heränneensä ruokahävikin ongelmallisuuteen ja itse tuottamaansa hävikkiin vasta kampanjan myötä. Moni blogikampanjaan osallistuneista myös eksplisiittisesti halusi levittää hyviä ruokahävikin torjumiskeinoja laajemmalle yleisölle, toimia ”kansankynttilänä”. Tämä kollektiivisuus ilmeni myös Martta-työpajoissa. Osallistujat kertoivat heränneensä ruokahävikin ongelmallisuuteen omakohtaisten kokemusten ja havaintojen kautta esimerkiksi työskennellessään sairaalassa, kaupassa, koulussa tai risteilyaluksen buffet-ravintolassa, jossa he olivat itse konkreettisesti nähneet suurten määrien ruokaa joutuvan roskiin. Omakohtainen kokemus oli monella johtanut myös oman arjen toiminnan muuttamiseen ja pyrkimykseen vähentää ruokahävikkiä. Tällä tavoin osa työpajoihin osallistuneista oli jo hyvin perillä keinoista vähentää hävikkiä, jolloin motivaatio työpajaan osallistumiseen oli tärkeän aiheen tukeminen ja halu vaikuttaa muihin. Bloggaajat



puolestaan kommentoivat verkossa ahkerasti toistensa julkaisuja sekä jakoivat vinkkejä ja kokemuksia keskenään. Tässä yhteydessä keskeistä oli se, että ruokahävikki eettis-poliittisena hoivanaiheena vaati myös toimintaa, konkreettista tekemistä:

*mä uskon sellaseen ratkasukeskeisyyteen, että se ei muuta mitään, että kirjoitetaan joka vuosi, että nyt X kiloa menee roskeen, koska siinä on [hävikin vähentämisessä] on hirveen paljon kysymys myös osaamisesta ja tiedostamisesta. [...] ruokahävikissä on tavallaan semmonen ongelma, että siitä ei kukaan voi olla eri mieltä, siis sehän on maailman paras jeesusteluaihe, saat miljoona tykkäystä sillä, että laitetaan kauppoille pakollinen lahjottaminen hyväntekeväisyyteen, mut sitte ku sun pitäis tehdä jotain itse, niin kuin moni oikeesti sit tekee? (Bloggaajan 7 haastattelu)*

”Oikeesti” tekeminen yhdistyi aineistoissamme muuttuneisiin (kulutus)käytäntöihin ja hävikin vähentämisen ottamiseksi osaksi normaalia arjen toimintaa, ”päätäväiseen järjestelmällisyyteen” ruokahankintojen suhteen sen sijaan, että ruokaa kannetaan ”roskeen kuin huomaamatta”. Eettisyys ei toisin sanottuna jää erilliseksi, abstraktiksi sfääriksi, vaan se uppoutuu konkreettisiin käytäntöihin, ja niiden kautta muuttaa ajatteluamme, tunteitamme ja sitoumuksiamme eettisiin periaatteisiin (Puig de la Bellacasa 2010, 159–160). Nämä käytännöt ovat arkista toimintaa ja tekemistä (esimerkiksi ostoslistojen suunnittelua, jääkaappiin kurkkaamista ennen kauppaan lähtemistä, palvelutiskien käyttämistä, pakastamista ja säilömistä), joka hoivan viitekehyksessä ei jää ”yksityisen” piiriin, vaan ymmärretään elinkelpoisia suhteita ylläpitävänä eettis-poliittisena toimintana. Puig de la Bellacasan (2010, 164, käännös kirjoittajien) sanoin

*hoiva on eettis-poliittinen kysymys ei vain siksi että siitä tehdään julkeista, vaan koska se liittyy kollektiivisiin ja vaatii sitoutumista [...] Jokapäiväisten hoivakäytäntöjen pitäminen välttämättömänä toimintana sosiaalisten maailmojen ylläpitämiseksi tekee niistä kollektiivisen asian.*

Tässä mielessä ruokahävikin vähentäminen myös ilman siitä bloggaamista tai muuten sitä julkistamalla on yhtä lailla kollektiivista, tärkeää toimintaa. Myös tämän artikkelin kirjoittajat ovat tutkimusprojektin edetessä alkaneet kiinnittää entistä enemmän huomiota ruokahävikin vähentämiseen omassa arjessaan. Tekemällä tutkimusta aiheesta koemme vaikuttavamme muihin, mutta samalla tutkimus vaikuttaa omaan arkeemme: aiheen eettisyys ulottuu myös meihin ja käytäntöihimme (Puig de la Bellacasa 2010, 162).

Siinä missä hoiva eettis-poliittisena toimintana rikkoo rajanvetoa yksityisen ja julkisen välillä, hoivaan sitoutuminen oli aineistojemme perusteella vahvasti sukupuolitunutta perinteisten jakolinjojen mukaan. Naiset vastasivat arkisista hoivakäytännöistä, niiden ylläpitämisestä, kehittämisestä ja jakamisesta, kun taas miehet pääsääntöisesti joko eivät osallistuneet tähän tekemiseen tai joissain tapauksissa toiminnallaan tuottivat hävikkiä (”*luoittelun lisäkeriisin, -pastan ja perunamuusin määrässä (viimeksimainitut aina miehen tekoja, toim. huom.)*”), yksi bloggaajista listaa hävikin syitä kodissaan). Aiemmassa hoivaan keskittyneessä tutkimuksessa hoiva on usein merkinnyt aliarvioidun, arkisen (ruumiillisen) työn tekemistä, joka on välttämätöntä päivästä toiseen selviämiseksi ja jonka tekemisestä ovat vastanneet usein kaikkein marginalisoiduimmassa asemassa olevat – pääosin, mutta eivät yksinomaan, naiset (Puig de la Bellacasa 2010, 165, 2011, 93–94, ks. myös Tronto 1993, 112–113). Ruokahävikin torjumisen kohdalla tämä saattoi olla hyvinkin huomaamaton tai pienimuotoista toimintaa, kuten jääkaapin pitämistä järjestyksessä perheen äidin toimesta:

*mä en esimerkiksi itte syö niitä leikkeleitä, että meillä mies ja lapset syö jonkin verran, niin huolehtii, et ne on esillä niin, et ne löytää sen, koska mä osaan sieltä [jääkaapista] ettiä ja muistan ja tiedän, mutta he ei aina osaa ettiä tai muista tai löydä. Semmoset, mitä he käyttää ja mitä mä en käytä, ne ois aina siinä framilla sitten. (Bloggaajan 4 haastattelu)*

Hoivasta naisten alueena puhuminen ei kuitenkaan merkitse sitä, että hoivan ajateltaisiin olevan keskeinen tai ”luonnollinen” osa naisten olemuksesta (Robinson 2011, 9). Sen sijaan viitataan ennemminkin hoivan feminisointiin useissa yhteiskunnissa ympäri maailman (*ibid.*,

ruoan suhteen ks. esim. Cairns & Johnston 2015). Suomessakin naiset tekevät edelleen miehiä enemmän kotitöitä, ja yleensä heidän vastuullaan on ennen kaikkea ruoanlaitto, siivoaminen sekä vaatehuolto ja lasten ”huolto” (Jokinen 2005, 46). Myös ruokahävikkitutkimus on tunnistanut sukupuolittuneisuuden merkityksen kotitalouksien arjessa, jossa ruokahävikkiä syntyy ja sitä vähennetään (Cappellini 2009; Evans 2012a, 2012b).

Keskeinen ulottuvuus hoivassa eettis-poliittisena toimintana on myös se, keitä tai mitä lasketaan mukaan toiminnan piiriin. Tässä artikkelissa seuraamme ajatusta hoivasta toimintana, joka ei rajoitu vain ihmisiin. Pikemminkin hoivan lähtökohdانا on olemassaolon ymmärtäminen suhteisena: luonto, kulttuuri, teknologia, ihmiset, eläimet ja kasvit ovat kaikki väistämättä kietoutuneet yhteen sekä riippuvaisia toisistaan (Puig de la Bellacasa 2010, 2017). Tämä purkaa käsitystä toimijuudesta vain ihmisten ominaisuutena kuitenkin kieltämättä sen ominaislaatua, jolloin ei etäännytä ihmisten toiminnan seurauksista, sen aiheuttamasta (historiallisesta) perinnöstä ja ahdingosta (Puig de la Bellacasa 2010, 159, 2017, 2). Ruokahävikin vähentäminen yhdistyi aineistoissa erityisesti huoleen ”meidän rajallisen luonnon” varoista sekä siitä, minkälainen maailma jälkipolville jää. Aiemmissa ruokahävikkitutkimuksissa on saatu ristiriitaisia tuloksia siitä, liittyykö ruokahävikin vähentäminen laajempaan huoleen ympäristöstä vai henkilökohtaisempiin syihin, kuten taloudellisiin motiiveihin (ks. Watson & Meah 2012; Blichfeldt, Mikkelsen & Gram 2015). Aineistossamme ruokahävikin vähentäminen eettis-poliittisena toimintana kytkeytyy myös ruoan tuotantoon liittyviin ympäristökysymyksiin, kuten esimerkiksi tuotantoeläinten tai itse kasvatettujen kasvien pitämiseen hoivanaiheina (Närvänen *ym.* 2018).

*Meidän perheen ruokafilosofia on hyvin hävikkihyödyntämismyönteinen. [...] Samaten opettelemme sisäelinten ja harvinaisempien ruhonosien käyttöön. Kun eläin on tapettu meidän ruuaksemme, ajattelemme että siitä tulisi hyödyntää mahdollisimman tarkkaan kaikki.* (Bloggaajan 8 haastattelu)

*[E]n mä heitä pois itsekasvattamiani lehtikaaleja, koska mä oon kasvattanu niitä helmikuusta 2016 ja me syödään ne lokakuussa 2016 ja mä oon niitä käyny joka päivä silittelemässä ja nypymässä niitä matoja, se on kultaa kallimpaa, sehän kertoo myös siitä ruoan arvostuksesta ja osin mä oon sitä mieltä et osa siitä että tai yks keino vähentää sitä hävikkiä on et sitä ruokaa laitetaan itse.* (Bloggaajan 9 haastattelu)

Aineistoissa ilmeni, että lihaperäistä ruokahävikkiä pyritään välttämään erityisen tarkasti, sillä hävikki merkitsisi eläimen kuolemista ”turhaan”. Eläimiin kohdistuva hoiva ulottui kuitenkin vain tiettyyn pisteeseen asti. Eläinten tappamista ihmisten syötäväksi ylipäänsä ei pidetty turhana tai kyseenalaistettu, mikä kertoo paitsi lihansyönnin valta-asemasta (ks. esim. Fiddes 1991; Mäkelä & Niva 2016), myös siitä, että hoivaan sisältyy aina väistämättä suhteiden katkomista. Kestävään kuluttamiseen liittyvät hoivasuhteet ovatkin aina valintojen tekemistä. Tällä hetkellä ympäristöpoliittisesti paljon keskustelua on herättänyt muovi, jonka käyttöä pyritään vähentämään, vaikka sillä on tärkeä rooli ruoan säilyvyyden ylläpitäjänä niin elintarviketeollisuudessa kuin kotitalouksissakin. Kaikkea ei siis ole mahdollista hoivata, vaan hoiva on erontekoja: joidenkin asioiden, elämien ja ilmiöiden vaaliminen tarkoittaa toisten sulkemista ulkopuolelle (Fisher & Tronto 1990, 42; Puig de la Bellacasa 2012, 204; Martin, Myers & Viseu 2015, 627). Tästä seuraa, että hoivasuhteet ovat aina vallan läpäisemiä ja siten myös poliittisia (Tronto 2013; Martin, Myers & Viseu 2015). Arjessa kuluttajat joutuvat jatkuvasti käymään neuvottelua siitä keitä, mitä, miten ja kuka hoivaa.

## Lopuksi

Olemme tässä artikkelissa kartoittaneet hoivaa ruokahävikin vähentämisen käytännössä kolmen toisiinsa liittyvän ulottuvuuden – rukkaamisen, affektiivisten käytäntöjen ja eettis-poliittisen toimijuuden – avulla. Ruokahävikin vähentäminen avautui niiden välityksellä monien eri materiaalien ja toimijoiden vuorovaikutteisena, tilanteisena ja moniulotteisena suhdeverkostona, jossa konkreettinen tekeminen, kehollinen merkityksellistäminen sekä vallan ja politiikan

kysymykset ovat läsnä eri tavoin painottuneina. Lähestymistapamme luo uudenlaisten tutkimuksellisen avauksen ruokahävikkitutkimuksen kentälle. Seuraavaksi käymme läpi tämän lähestymistavan kontribuutioita ruokahävikkitutkimukselle ja laajemmin ympäristöpoliittisen toimijuuden ymmärtämiselle.

Ruokahävikki koskee kaikkia, jotka syövät – ruokavaliosta riippumatta. Samalla se kuitenkin on asia, joka ei pidä meteliä itsestään, ja josta on usein helppoa olla välittämättä: ruoantähteet ja pilaantuneet raaka-aineet voi kipata biojätteeseen tai roskiin, mikä siirtää ne yhteiskunnallisen jätehuollon vastuulle. Havahtuminen ruokahävikin haitallisuuteen ja siihen, miten paljon sitä itse tuottaa, monimutkaistaa tätä kuviota. Pois heitetystä ruoasta voi tulla syyllisyyttä ja epäonnistumisen tunteita aiheuttava huolenaihe, josta on kuitenkin vaikea päästä eroon. Tässä mielessä suhteessamme ruokahävikkiin ovat näkyvillä yleisemminkin nykyisiä kulutusyhteiskuntia määrittävät jännitteet asioiden käyttämisen, poisheittämisen ja kierrättämisen välillä. Materiaalisesti ylenpalttinen ja osin kertakäyttöisyyteen perustuva elämämme tuottaa valtavan määrän ei-haluttua jätettä. Kiertotalousajattelun vahvistuminen kuitenkin haastaa meidät luopumaan jäteongelman ulkoistamisesta ja kehittämään sellaista uudenlaista ja vastavuoroisempaa suhdetta erilaisiin materiaaleihin, joka ei määrity syyllisyydestä tai jätteen ulossulkemisesta käsin. (Kinnunen 2016, 2017.)

Esitämme, että ruokahävikki tarvitsee osakseen uudenlaista ymmärrystä hoivanaiheena. Ruoka on ailahtelevaa, arvaamatonta sekä vaikeasti hallittavaa, ja näin ollen altista muuttumaan hävikiksi. Koska ruokahävikki on samanaikaisesti ekologisesti, sosiaalisesti ja taloudellisesti haitallinen ilmiö, on tärkeää kehittää sen kanssa elämisen tapoja, jotka eivät perustu lamauttavaan syyllisyyteen tai välinpitämättömyyteen. Potentiaaliseen ruokahävikkiin kohdistuva hoiva voisi olla tällainen kanssaelämisen tapa, perusta kestävämpien ruokasuhteiden muodostumiselle. Hoiva merkitsee elinkelpoisten suhteiden ylläpitoa sitkeästi ja pitkäjänteisesti, aktiivista tekemistä, kiintymystä ja toimintaa, jota motivoi ymmärrys keskinäisriippuvaisesta olemisestamme. Samalla hoivan logiikassa huomioidaan epäonnistumisen mahdollisuus: hyväkään hoiva ei hankalien tai arvaamattomien hoivanaiheiden kohdalla automaattisesti tarkoita onnistumista (Mol 2008, 19–20). Kun asiat menevät välillä pieleen ja hävikkiä syntyy, hoivan näkökulmasta se ei täten johda syyllistämiseen tai moralisointiin, vaan tavoitteena on selvittää, miten jatkossa voitaisiin parantaa tilannetta (*ibid.*, 37). Tämä ei kuitenkaan sulje pois hoivaajan vastuuta. Jonkun tai jonkin hoivaamiseen täytyy olla riittävästi taitotietoa, jotta tilanteeseen puuttumisen seuraukset voidaan ennustaa tai ainakin yrittää arvata: vastuunotto hoivasta tarkoittaa myös vastuuvuolisuutta seurauksista (Fisher & Tronto 1990, 42). Keskeisin hoivan ulottuvuus ruokahävikin vähentämisen kannalta on kuitenkin se, että hoivaaminen tarkoittaa myös toimimista. Sen sijaan että asioista kannetaan etäisempää huolta, hoivaaminen verbinä kytkeytyy vahvasti materiaaliseen tekemiseen, joka on eettisesti ja poliittisesti latautunutta (Puig de la Bellacasa 2011, 90). Tämä työntää meidät toimimaan ruokahävikin kanssa aktiivisesti, puuttumaan tilanteeseen ennen kuin ruoka ylittää hävikkirajan ja muuttuu jätteeksi. Ilmastomuutoksen koettelemassa maailmassamme tällaisten pienten askelten ottaminen kohti kestävämpiä ruokasuhteita on tärkeämpää kuin koskaan.

Tässä artikkelissa olemme nostaneet esiin aineistoista löytämiämme ruokahävikkiin kohdistuvia vastavuoroisia suhteita, jotka tarjoavat pilkahduksia hoivaan perustuvista tavoista olla yhdessä materiaalien kanssa. Huomionarvoista kuitenkin on, että aineistoissamme nämä hoivakäytännöt kietoutuivat pääosin naisten tekemisiin. Perinteisesti hoiva on ollut naisten vastuulla ja ajateltu usein yksityisen alueelle kuuluvaksi, feminiiniseksi ominaisuudeksi (ks. esim. Abel & Nelson 1990). Hoivaan kiinnittyvä feministinen ja yhteiskuntatieteellinen tutkimus on tätä taustaa vasten argumentoinut sen puolesta, että hoiva eettis-poliittisena, käytännöllisenä tekemisenä ei rajoitu kodin ja yksityisen piiriin, vaan määrittää ja mahdollistaa laajemminkin elinkelpoisten suhteiden ylläpitämisen ja yhdessä elämisen (ks. esim. Tronto 1993; Mol, Moser & Pols 2010; Robinson 2011; Puig de la Bellacasa 2017). Ruokahävikin vähentämisen kohdistuvan hoivan puolesta puhuminen purkaa tässä mielessä kaksin verroin totuttuja jakolinjoja, sillä ruoanlaitto ja ruoasta huolehtiminen sen elinkaaren eri vaiheissa on määrittänyt vahvasti naisten tehtäväksi (DeVault 1991; Cairns & Johnston 2015). Se myös tuottaa uudenlaista ymmärrystä ruokahävikkiin liittyvään tutkimukseen, sillä aiemmat hävikkitutkimukset eivät ole juurikaan

huomioineet sukupuolen merkitystä ruokahävikin vähentämisessä, vaikka sen onkin havaittu mahdollisesti liittyvän kotitalouksien ruokahävikin määrään ja syihin (Koivupuro *ym.* 2012).

Ruokahävikin vähentämisen kannalta olisikin olennaisen tärkeää, että hoivan sukupuolittuneisuutta pystytään horjuttamaan ja että ruokahävikistä välittäminen arkisena tekemisenä ymmärretään *kaikkien* vastuuna. Ympäristöpoliittinen toimijuus tässä yhteydessä tarkoittaa sitoutumista helposti mitättöminä tai vähäpätöisinä pidettäviin arkipäiväisiin käytäntöihin (Puig de la Bellacasa 2011, 93). Tällainen arkeen sitoutunut vaatimaton muutosvoima (Jokinen 2005, 32) voikin tarjota tilaisuuksia pienen ympäristöpolitiikan toteuttamiselle, jolloin muutos ympäristöystävällisempään kulttuuriin ankkuroidaan tavallisten ihmisten jokapäiväiseen elämään, elämäntapoihin ja kokemuksiin (Massa & Ahonen 2006). Samalla ruokahävikkiin kohdistuvan hoivan, etenkin kollektiivisen blogikampanjan tapauksessa, voidaan nähdä todellistavan oikeudenmukaisempaa ja kestävämpää ruokatulevaisuutta arkisten kanssakokeilujen (*co-experimentation*) välityksellä Michael Carolanin (2016) hahmottelemalla tavalla. Tällöin ruokahävikin vähentäminen kokoaa yhteen ihmisiä ei vain puheen välityksellä, vaan myös materiaalisesti: enemmän-kuin-inhimillisten asioiden kanssa kokeillaan uudenlaisia tapoja toimia kehollisesti ja affektiivisesti, ja muutos ajattelutavoissa ruokahävikin suhteen ponnistaa nimenomaan tällaisesta jokapäiväisestä toisin tekemisestä, toiminnan ja tuntemisen kautta (*ibid.*).

Yksi hoivaan kiinnittyvän lähestymistavan kontribuutioista on sen tarjoama vaihtoehto hallintaan tai johtamiseen perustuville toimintatavoille. Hoivan kanssa ajattelemisen korostaa sitä, että olemassaoloamme määrittää vahvasti suhteissa oleminen. Jonkin tai jonkun hoivaaminen (sekä hoivan vastaanottaminen) merkitsee suhteen muodostamista tähän toiseen, emmekä haavoittuvaisina olentoina voisikaan selvitä ilman hoivaa, ilman suhteita toisiin (Engster 2005; Puig de la Bellacasa 2011, 198). Tämä keskinäisriippuvaisuuden korostaminen olemassaolomme kannalta keskeisenä tekijänä eroaa radikaalisti autonomisuutta ja individualismia painottavista ihmiskäsityksistä (Tronto 1993), jotka kytkeytyvät yhteen valinnan logiikan ja teknis-rationaalisen hallintapyrkimysten kanssa (Mol 2008; Ureta 2016). Näitä käsityksiä heijastaa mielestämme se, että ruokahävikkiin liittyvä poliittinen keskustelu on viime aikoina keskittynyt ruokahävikin mittaamiseen ja määrällistämiseen. Esimerkiksi elintarvikkeiden päiväysmerkintöjen uusimistarpeet on otettu konkreettiseksi kansalliseksi tavoitteeksi ruokapolitiisessa selonteossa (Maa- ja metsätalousministeriö, 2018). Tällaiset tavoitteet mielestämme kuitenkin edelleen ylläpitävät käsitystä kuluttajasta rationaalisena päätöksentekijänä, joka toimii objektiivisten, auktoriteettien asettamien rajojen ja informaation puitteissa sen sijaan, että pyrkisi aktiivisesti itse suhteisiin ruoan ja ruokahävikin kanssa. Vaikka ruokahävikin mittaaminen ja päiväysmerkintöjen selkeyttäminen eivät missään nimessä ole turhia toimenpiteitä, ne saattavat jossakin määrin etäännyttää hävikin vähentämisen pyrkimykset entisestään kuluttajien arjesta ja tulla samalla normalisoineeksi hävikin syntymistä (ks. esim. van Geffen, van Herpen & van Trijp 2017, 72). Näin ollen hoiva voisi mielestämme tarjota pohjan uudenlaisen ympäristöpoliittisen toimijuuden muotoutumiselle, herkistää meidät olemaan kestäväillä tavoilla yhdessä ailahtelevan ja omalakisena mutta silti olemassaolomme kannalta välttämättömän ruoan kanssa, jolla ymmärretään olevan omanlaistaan toimijuutta. Tätä voidaan pitää ensimmäisenä pienenä, mutta tärkeänä askeleena pyrittäessä purkamaan länsimaista välineellistä ja individualistista hyväksikäyttöön perustuvaa maailmasuhdetta, joka on ajanut meidät ekologisen romahduksen partaalle (ks. myös Puig de la Bellacasa 2015).

Lopuksi on vielä tärkeää huomata, että tietyn asian tai ilmiön ymmärtäminen hoivanaiheena ei sulje pois hoivan nurjia puolia. Hoiva ei ole viatonta tai aina edes toivottavaa, vaan moninaisten valtasuhteiden leikkauskohdassa (Fisher & Tronto 1990; Ticktin 2011; Bartos 2018). Täten lähestymällä ruokahävikkiä hoivanaiheena on mahdollista kiinnittää huomiota esimerkiksi ruokahävikin ja kansanterveydellisten kysymysten välisiin jännitteisiin ja valtasuhteisiin. Kaupoilta vähävaraisille lahjoitettavan ylijäämäruoan ravitsemuksellisuus ja terveellisyys jäävät huomioimatta, kun pyritään vähentämään hävikkiä. Vastaavasti yksilötasolla pyrkimys vähentää hävikkiä voi johtaa siihen, että jatkuvasti syö liikaa oman terveytensä kustannuksella. Artikkelin kirjoittajat ovat kokeneet tämän arjessaan, kun hävikin välttämiseksi on syötävä myös esimerkiksi lapselta jääneet lautastähteet. Puig de la Bellacasa (2011, 96) muistuttaakin, että hoivan kohdalla

on tärkeää pitää kiinni sen spekulatiivisista ulottuvuuksista, jotta voimme välttää hoivan määrittämistä etukäteen tai sen lukitsemista normatiiviseksi (moraaliseksi tai epistemologiseksi) asenteeksi. Hoivan tärkeyden painottaminen ei siis toisin sanottuna ennalta käsin voi – eikä sen pidäkään – ottaa kantaa siihen, mikä tietyissä olosuhteissa on ”hyvää” hoivaa. Mielekkäämpää on ymmärtää hoiva orientaationa ympäröivään maailmaan ja asioihin, valppautena ja valmiutena pyrkiä toimimaan juuri tässä tilanteessa tavalla, joka parhaiten pitää yllä elinkelpoisia suhteita enemmän-kuin-inhimillisten toimijoiden välillä.

## Kiitokset

Tämä tutkimus on osa Emil Aaltosen säätiön rahoittamaa tutkimusprojektia ”Kuluttajakansalaiset aktiivisina ruokahävikin vähentäjinä”.

## Lähteet

- Abbots, E.-J., Lavis, A. & Attala, L. (eds.) (2015) *Careful eating: bodies, food and care*. Ashgate, Farnham.
- Abel, E. K. & Nelson, M. K. (eds.) (1990) *Circles of care. Work and identity in women's lives*. State University of New York Press, New York.
- Alvesson, M. & Kärreman, D. (2007) Constructing mystery: Empirical matters in theory development. *Academy of Management Review* 32(4) 1265–1281. <https://doi.org/10.5465/amr.2007.26586822>.
- Bartos, A. E. (2018) The uncomfortable politics of care and conflict: Exploring nontraditional caring agencies. *Geoforum* 88 66–73. <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2017.11.010>.
- Bennett, J. (2007) Edible matter. *New Left Review* 45, 133–145. <<https://jscholarship.library.jhu.edu/bitstream/handle/1774.2/32812/edibleMatter.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. 4.6.2018.
- Bennett, J. (2010) *Vibrant matter: A political ecology of things*. Duke University Press, Durham, London.
- Blichfeldt, B. S., Mikkelsen, M. & Gram, M. (2015) When it stops being food: The edibility, ideology, procrastination, objectification and internalization of household food waste. *Food, Culture and Society* 18(1) 89–105. <https://doi.org/10.2752/175174415X14101814953963>.
- Cairns, K. & Johnston, J. (2015) *Food and femininity*. Bloomsbury Academic, London.
- Cappellini, B. (2009) The sacrifice of re-use: The travels of leftovers and family relations. *Journal of Consumer Behaviour* 8(6) 365–375. <https://doi.org/10.1002/cb.299>.
- Carolan, M. (2016) Adventurous food futures: knowing about alternatives is not enough, we need to feel them. *Agriculture and Human Values* 33(1) 141–152. <https://doi.org/10.1007/s10460-015-9629-4>.
- Denis, J. & Pontille, D. (2015) Material ordering and the care of things. *Science Technology and Human Values* 40(3) 338–367. <https://doi.org/10.1177/0162243914553129>.
- DeVault, M. L. (1991) *Feeding the family. The social organization of caring as gendered work*. The University of Chicago Press, Chicago, London.
- Engster, D. (2005) Rethinking care theory: The practice of caring and the obligation to care. *Hypatia: A Journal of Feminist Philosophy* 20(3) 50–74. <https://doi.org/10.2979/HYP.2005.20.3.50>.
- Evans, D. (2012a) Beyond the throwaway society: Ordinary domestic practice and a sociological approach to household food waste. *Sociology* 46(1) 41–56. <https://doi.org/10.1177/0038038511416150>.
- Evans, D. (2012b) Binning, gifting and recovery: The conduits of disposal in household food consumption. *Environment and Planning D: Society and Space* 30(6) 1123–1137. <https://doi.org/10.1068/d22210>.
- Fiddes, N. (1991) *Meat: A natural symbol*. Routledge, London.
- Fisher, B. & Tronto, J. (1990) Towards a feminist theory of caring. Teoksessa Abel, E. K. & Nelson, M. K. (eds.) *Circles of care. Work and identity in women's lives*, 35–62. State University of New York Press, New York.
- van Geffen, L., van Herpen E. & van Trijp H. (2017) Quantified consumer insights on food waste. Pan-European research for quantified consumer food waste understanding. REFRESH 2017. <[https://eu-refresh.org/sites/default/files/REFRESH%202017%20Quantified%20consumer%20insights%20on%20food%20waste%20D1.4\\_0.pdf](https://eu-refresh.org/sites/default/files/REFRESH%202017%20Quantified%20consumer%20insights%20on%20food%20waste%20D1.4_0.pdf)> 20.6.2018
- Grasseri, C. (ed.) (2007) *Skilled visions: Between apprenticeship and standards*. Berghahn Books, New York, Oxford.
- Hawkins, G. & Potter, E. (2006) Waste matter. Potatoes, thing-power and biosociality. *Cultural Studies Review* 12(1) 104–115.
- Jokinen, E. (2005) *Aikeisten arki*. Gaudeamus, Helsinki.
- Katajajuuri, J.-M., Silvennoinen, K., Hartikainen, H., Heikkilä, L. & Reinikainen, A. (2014) Food waste in the Finnish food chain. *Journal of Cleaner Production* 73 322–329.
- Kielitoimiston sanakirja (2018) Helsinki: Kotimaisten kielten keskus. URN:NBN:fi:kotus-201433. Verkkojulkaisu HTML. Päivitetty julkaisu. <<https://www.kielitoimiston-sanakirja.fi/>> 31.5.2018.
- Kinnunen, V. (2016) Jakaisimmeko elämämme jätteen kanssa? Eettisen materialismin hahmottelua. *Sosiologia* 53(3) 310–317.
- Kinnunen, V. (2017) *Tavarat tiellä: sosiologinen tutkimus esinesubsteista muutossa*. Acta Universitatis Lapponiensis 362.

- Lapin yliopisto, Rovaniemi.
- Koivupuro, H.-K., Hartikainen, H., Silvennoinen, K., Katajajuuri, J.-M., Heikintalo, N., Reinikainen, A. & Jalkanen, L. (2012) Influence of socio-demographical, behavioural and attitudinal factors on the amount of avoidable food waste in Finnish households. *International Journal of Consumer Studies* 36(2) 183–191. <https://doi.org/10.1111/j.1470-6431.2011.01080.x>.
- Latimer, J. & Puig de la Bellacasa, M. (2013) Re-thinking the ethical: everyday shifts of care in biogerontology. Teoksessa Priaulx, N. & Wrigley, A. (eds.) *Ethics, law and society: volume V*, 153–174. Ashgate, Farnham.
- Maa- ja metsätalousministeriö (2018) Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta. Ruoka2030. Suomi-ruokaa meille ja maailmalle <<https://mmm.fi/ruoka2030>> 20.6.2018
- Martin, A., Myers, N. & Viseu, A. (2015) The politics of care in technoscience. *Social Studies of Science* 45(5) 625–641. <https://doi.org/10.1177/0306312715602073>.
- Massa, I. & Ahonen, S. (2006) Mitä on arkielämän ympäristöpolitiikka? Teoksessa Massa, I. & Ahonen, S. (eds.) *Arkielämän ympäristöpolitiikka*, 9–16. Gaudeamus, Helsinki.
- Mattila, M., Mesiranta, N., Närvänen, E., Koskinen, O. & Sutinen, U.-M. (2018) Dances with potential food waste: Organising temporality in food waste reduction practices. *Time & Society*. <https://doi.org/10.1177/0961463X18784123>.
- Meah, A. & Jackson, P. (2017) Convenience as care: Culinary antinomies in practice. *Environment and Planning A* 49(9) 2065–2081. <https://doi.org/10.1177/0308518X17717725>.
- Miele, M. & Evans, A. (2010) When foods become animals: Ruminations on ethics and responsibility in care-full practices of consumption. *Ethics, Place & Environment* 13(2) 171–190. <https://doi.org/10.1080/13668791003778842>.
- Mills, C. Wright (1959) *Sosiologinen mielikuvitus*. Käännös: Antti Karisto, Esa Konttinen, Pentti Takala & Hannu Uusitalo. Gaudeamus, Helsinki.
- Mol, A. (2008) *The logic of care. Health and the problem of patient choice*. Routledge, London, New York.
- Mol, A., Moser, I. & Pols, J. (eds.) (2010) *Care in practice. On tinkering in clinics, homes and farms*. Verlag, Bielefeld, transcript.
- Morgan, K. (2010) Local and green, global and fair: The ethical foodscape and the politics of care. *Environment and Planning A* 42(8) 1852–1867. <https://doi.org/10.1068/a42364>.
- Mäkelä, J. & Niva, M. (2016) Liha suomalaisessa ruokakulttuurissa. Teoksessa Mattila, H. (ed.) *Vähemmän lihaa: kohiti kestävää ruokakulttuuria*, 16–33. Gaudeamus, Helsinki.
- Närvänen, E., Mesiranta, N. & Hukkanen, A. (2013) From waste to delicacy: Collective innovation in food disposition practices through blogging. *Advances in Consumer Research* 41, 316–320.
- Närvänen, E., Mesiranta, N. & Hukkanen, A. (2016) The quest for an empty fridge. Teoksessa Cappellini, B., Marshall, D. & Parsons, E. (eds.) *The Practice of the Meal: Food, Families and the Market Place*, 208–219. Routledge, Abingdon.
- Närvänen, E., Mesiranta, N., Sutinen, U.-M. & Mattila, M. (2018) Creativity, aesthetics and ethics of food waste in social media campaigns. *Journal of Cleaner Production* 195, 102–110.
- Oxford Dictionary of English (2018) Tinker. <<https://en.oxforddictionaries.com/definition/tinker>> 23.5.2018
- Porpino, G., Wansink, B. & Parente, J. (2016) Wasted positive intentions: The role of affection and abundance on household food waste. *Journal of Food Products Marketing* 22(7) 733–751. <https://doi.org/10.1080/10454446.2015.1121433>.
- Principato, L. (2018) *Food waste at consumer level: A comprehensive literature review*. Springer Briefs in Environmental Science. Springer, Cham.
- Principato, L., Pratesi, C. A. & Secondi, L. (2018) Towards zero waste: an exploratory study on restaurant managers. *International Journal of Hospitality Management* 74 130–137. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2018.02.022>.
- Puig de la Bellacasa, M. (2010) Ethical doings in naturecultures. *Ethics, Place and Environment* 13(2) 151–169. <https://doi.org/10.1080/13668791003778834>.
- Puig de la Bellacasa, M. (2011) Matters of care in technoscience: Assembling neglected things. *Social Studies of Science* 41(1) 85–106. <https://doi.org/10.1177/0306312710380301>.
- Puig de la Bellacasa, M. (2012) ”Nothing comes without its world”: Thinking with care. *Sociological Review* 60(2) 197–216. <https://doi.org/10.1111/j.1467-954X.2012.02070.x>.
- Puig de la Bellacasa, M. (2015) Making time for soil: Technoscientific futurity and the pace of care. *Social Studies of Science* 45(5) 691–716.
- Puig de la Bellacasa, M. (2017) *Matters of care: speculative ethics in more than human worlds*. University of Minnesota Press, Minneapolis, London.
- Robinson, F. (2011) *The ethics of care: A feminist approach to human security*. Temple University Press, Philadelphia.
- Southerton, D. & Yates, L. (2015) Exploring food waste through the lens of social practice theories: Some reflections on eating as a compound practice. Teoksessa Ekström, K. (ed.) *Waste Management and Sustainable Consumption: Reflections on Consumer Waste*, 133–149. Routledge, London, New York.
- Styhre, A. (2009) Tinkering with material resources. Operating under ambiguous conditions in rock construction work. *The Learning Organization* 16(5) 386–397. <https://doi.org/10.1108/09696470910974171>.
- Ticktin, M. (2011) *Casualties of care: Immigration and the politics of humanitarianism in France*. University of California Press, Berkeley, Los Angeles, London.
- Tronto, J. (1993) *Moral boundaries. A political argument for an ethic of care*. Routledge, New York, London.
- Tronto, J. (2013) *Caring democracy: markets, equality, and justice*. New York University Press, New York, London.



- Ureta, S. (2016) Caring for waste: Handling tailings in a Chilean copper mine. *Environment and Planning A* 48(8) 1532–1548. <https://doi.org/10.1177/0308518X16645103>.
- Watson, M. & Meah, A. (2012) Food, waste and safety: Negotiating conflicting social anxieties into the practices of domestic provisioning. *Sociological Review* 60(SUPPL.2) 102–120. <https://doi.org/10.1111/1467-954X.12040>.
- Wetherell, M. (2012) *Affect and emotion: a new social science understanding*. Sage Publications, Los Angeles.
- Willman, K. (2015) Yhteisöllisen kaupunkiviljelyn keholliset merkitykset. *Alue ja ympäristö* 44(2) 30–44.