

Minna Kaljonen^a, Taru Peltola^b, Marita Kettunen^c, Marja Salo^d & Eeva Furman^e

Kasvisruokaa kouluun

– kokeileva tutkimus ruokavaliomurroksen tukena

Vegs to school – experimental research for sustainability transition

Mitigation of climate change urges to reduce our meat consumption. This necessitates new eating practices and ways of thinking about food. In this paper we discuss how experimental research can participate in making such changes. We introduce notions of pragmatic tinkering, speculative thinking and ethical discussion and evaluate their contribution to understanding of change in everyday practices. We investigate their prospects in relation to our experiments with sustainable school dining. In these experiments we introduced a free vegetarian choice to school meals and engaged pupils in their development. The results highlight the dynamic nature of change in everyday practices. The notion of tinkering highlights the small adjustments needed to reconcile the different goals in school dining. Our results stress that the practical adjustments easily uphold the conventional practices. Speculative thinking is needed in challenging them. In our experiments, the engagement of pupils opened places for hesitation, and eventually also to new ways of thinking about school food. The pupils also challenged our experiments. They reminded how eating is entangled to our shared cultural meanings on food, but also to our identity and understandings of gender. In future, experimental research should build settings, which allow them becoming more multiple as well.

Johdanto

Kasvisruokapäivät aiheuttivat kiivasta keskustelua, kun ne otettiin käyttöön Helsingin kouluissa vuonna 2007 ja puolustusvoimissa vuonna 2018. Niitä kritisoitiin ideologisin perustein tehtynä ja valinnanvapautta rajoittavana ”pakkotuputuksena” (Junnilainen 2011; Lombardini & Lankoski 2013; Miikkulainen *ym.* 2018). Kriitikoijat myös epäilivät saavatko lapset ja nuoret kasvisruoasta riittävästi proteiineja ja muita tarvittavia ravintoaineita.

Suomalaiset käyttävät paljon julkisia ruokapalveluita. Ne tarjoavat meille lämpimän lounaan niin päiväkodeissa, kouluissa, oppilaitoksissa, armeijassa, työpaikoilla kuin vanhusten kotihoidossakin. Suomi on Ruotsin ohella yksi harvoista maista, joka tarjoaa maksuttoman kouluruoan kaikille oppilaille. Tämä velvoite on kirjattu lakiin perusopetuksesta. Sen mukaan kaikille koululaisille on järjestettävä päivittäin tarkoituksenmukaisesti ohjattu, täysipainoinen ateria (Perusopetuslaki 31§).

Kouluruokailu on nähty pitkään keskeisenä terveysvalistuksen ja hyvien ruokailutapojen oppimisen välineenä. Uusimmat ravitsemus- ja kouluruokailusuositukset ohjaavat lisäämään

a. Helsingin yliopisto, Suomen ympäristökeskus, minna.kaljonen@ymparisto.fi,

b. Suomen ympäristökeskus, taru.peltola@ymparisto.fi,

c. Suomen ympäristökeskus, marita.m.kettunen@helsinki.fi,

d. Suomen ympäristökeskus, Helsingin yliopisto, marja.salo@ymparisto.fi,

e. Suomen ympäristökeskus, eeva.furman@ymparisto.fi

kasvisten käyttöä edelleen (VRN 2014; 2017). Kasvisten syönnin tärkeyttä perustellaan sekä ravitsemuksellisilla että ympäristöllisillä seikoilla. Kasvisruokapäivien lisäksi uudet suositukset ohjaavat kouluja tarjoamaan kasvisruokaa kaikille oppilaille vapaavalintaisena. Ajatuksena on, että tämä houkuttelisi lapsia ja nuoria maistelemaan kasvisruokaa ilman erillistä ilmoitusta. Uudessa opetussuunnitelmassa kouluruokailu nähdään osana kouluissa annettavaa ruokakasvatusta (Opetushallitus 2014). Kouluruokailun aikana ei tulla vain ravituksi, vaan tavoitteena on opettaa hyviä ruokailutapoja ja säännöllinen ruokailurytmi. Uusi opetussuunnitelma korostaa myös koulun kasvatuksellista tehtävää kestävien elämäntapojen oppimisessa. Ravitsemussuositusten mukainen syöminen on nostettu myös keskeiseksi ilmastopolittiseksi toimenpiteeksi Suomessa (YM 2017).

Kasvisruokapäivistä aina uudelleen käytävä keskustelu osoittaa kuitenkin, että lihan kulutuksen vähentäminen ei ole helppo tehtävä. Luonnonvarakeskuksen ruoan kulutusta mittaavan ravintotaseen mukaan suomalaisten keskimääräinen vuotuinen lihan kulutus per henkilö on noussut 1950-luvun 29 kilogrammasta 81 kilogrammaan lihaa vuonna 2017 (Luonnonvarakeskus 2018). Lihan kulutus on siten noussut lähes 300% viimeisen 70 vuoden aikana. Huolimatta viime vuosien kasvaneesta kiinnostuksesta kasvisruokaa kohtaan, lihan kokonaiskulutus ei ole lähtenyt laskuun (emt.). Tilastokeskuksen kulutustutkimus on kuitenkin havainnut muutoksia nuorten ruokailutavoissa (Lehto 2018).

Jos ruokavaliomuutoksilla halutaan vähentää kasvihuonekaasupäästöjä, lihan kulutuksen tulisi laskea merkittävästi (Godfray *ym.* 2010; McMichael *ym.* 2007; Poore & Nemecek 2018; Springmann *ym.* 2018). Tämä edellyttää kokonaan uusia ruokailutapoja, käytäntöjä ja ruokajattelua. Tässä artikkelissa pohdimme, miten tutkimus voi osallistua ruokavaliomurroksen tekemiseen. Arvioimme kokeilevan tutkimuksen mahdollisuuksia ja lähestymistapoja kouluruokailun kehittämisessä. Esittelemme aluksi kolme lähestymistapaa kokeilevaan tutkimukseen ja käytäntöjen kehittämiseen. Tämän jälkeen tarkastelemme tuloksia kestävästä kouluruokailun kokeiluista, joissa toimimme vapaavalintaisen kasviruokan kolmeen eri kouluun ja osallistimme oppilaat kouluruokan kehittämiseen.

Kokeilumme nostavat esille sen, että kasvisruokailun edistäminen kouluissa vaatii sekä joustavia käytännön ratkaisuja että vallitsevien ajattelutapojen ja käytäntöjen kyseenalaistamista. Johtopäätöksissä korostamme, että kokeileva tutkimus näyttää voimansa etenkin jälkimmäisen kohdalla. Tämä kuitenkin edellyttää avoimuutta ja herkkyyttä myös tutkimukselta. Tutkimuksessa on analysoitava tarkasti, miten kokeiluasetelma joutuu haastetuksi kokeilun aikana. Näin kokeileva tutkimus ei etsi ja tarjoa vain ratkaisuja kestävästä syömisestä ongelmiin, vaan voi parhaimmillaan tukea siihen liittyvää eettistä keskustelua erilaisista toteutuksen tavoista ja niiden seurauksista.

Kokeilut tutkimuksen ja kehittämisen välineenä: kolme näkökulmaa arjen käytäntöjen moninaisuuteen

Ilmastonmuutoksen hillinnän myötä kestävästä syömisestä, liikkumisesta ja asumisesta kokeilut ovat herättäneet kasvavaa kiinnostusta (Heiskanen & Matschoss 2016; Hildén *ym.* 2017; Jalas *ym.* 2017; Laakso *ym.* 2017; Schot & Geels 2008). Kokeilut on nähty dynaamisena tapana kerätä tietoa erilaisten ratkaisujen toimivuudesta käytännössä ja avata arjen innovaatiot yhteiskehittämiseksi. Kokeilut on nähty myös muutoksen ajureina. Kysymys siitä, mitä kokeileva tutkimus voi olla – ja miten eri tavoin se voi osallistua muutoksen tekemiseen – on kuitenkin saanut vähemmän huomiota osakseen (Ansell & Bartenberger 2016; Caniglia *ym.* 2017; Wittmayer & Schäpke 2014).

Tässä artikkelissa esittelemme kolme näkökulmaa kokeilevaan tutkimukseen ovat auttaneet meitä laajentamaan ymmärrystämme kouluruokakokeiluista (Kaljonen *ym.* 2019). Kaikki näkökulmat pohjautuvat tieteen ja teknologian tutkimukseen tai filosofiaan ja korostavat moninaisuutta arjen käytännöille ominaisena piirteenä. Näillä valinnoilla rajaamme klassisen kokeellisen tutkimuksen pois tarkastelun piiristä. Pohdintamme ammentaa sitä vastoin pragmatismia (Dewey 1927; Marras 2009) perinteestä ja sen käytäntöjen muutosta korostavista näkökulmista. Ammennamme myös kompleksisuusteoriasta (Mol 2002; 2008;

2010; Law 2004), joka avaa lähestymistapoja todellisuuden moninaisuuden sekä Alfred North Whiteheadin (1933; Stengers 2010) spekulatiivisesta filosofiasta, joka auttaa meitä jäsentämään kokeilevan ajattelun ja tutkimuksen tapoja. Tavoitteemme on kuvata lähestymistapoja, joiden avulla kokeileva tutkimus voi pysyä avoimena arjen käytäntöjen moninaisuudelle ja auttaa näin tunnistamaan erilaisia mahdollisuuksia tai rajoitteita muutokseen. Tarkastelemme ensin pragmatismia ja kompleksisuusajattelun avulla, miten kokeileva tutkimus voi auttaa tunnistamaan käytäntöihin liittyviä jännitteitä ja ratkaisuja niihin. Tämän jälkeen esittelemme spekulatiivisen lähestymistavan, joka muistuttaa siitä, että kokeilevan tutkimuksen tulisi aina synnyttää myös epäroinnin paikkoja, jotta uutta ajattelua ja ymmärrystä voi syntyä. Epärointi koskee myös kokeiluja itseään uuden ymmärryksen tuottamisen tapoina. Lopuksi pohdimme, miten kokeileva tutkimus voi tukea eettistä keskustelua itse kokeiluista ja niiden seurauksista.

Hollantilainen terveyden ja hyvinvoinnin tutkija Annemarie Mol on pitkään kehittänyt kompleksisuuteen nojaavaa ymmärrystä tietokäytännöistä, hoivasta ja yhä enemmän myös syömisestä (Mol 2002; 2008; 2010; 2013). Pragmatistiseen arvottamistutkimukseen (Heuts & Mol 2013) nojaten Mol argumentoi viehättävästi, että hyvä ruoka on aina kompromissi (Mol 2010). Tämä ajatus soveltuu erityisen hyvin kouluruokailun toteutukseen, jossa joudutaan sovittamaan monia ihanteita ja tavoitteita yhteen. Hyvän kouluruoan tulisi olla ravitsevaa ja terveellistä, mutta myös edullista. Uudet kouluruokailuosoitukset ja ilmastopolitiikan tavoitteet vaativat edelleen, että kouluruoan pitäisi olla myös ekologisesti kestävä. Hyvä ja kestävä kouluruoka tulee syödyksi, jotta lapset saavat riittävästi energiaa kasvuun ja koulussa jaksamiseen eikä hävikkiä synny. Hyvän ruoan täytyy siis olla myös maistuvaa, mutta rauhallinen ruokaympäristö ja sujuva ruokailutilanne voivat edesauttaa koululounaalle osallistumista.

Mol muistuttaa, että joskus nämä ihanteet voivat elää ja toteutua rintarinnan, mutta useimmiten yhteensovittaminen tuottaa ristiriitoja ja tekee kipeää. Hänen mukaansa ristiriitojen kanssa eläminen ja käytännön ratkaisujen etsiminen on avain muutokseen. Tässä yhteydessä Mol puhuu rukkaamisesta¹ (tinkering), käytäntöjen korjailusta, säätämisestä ja parantamisesta (Mol 2008; Mol *ym.* 2010, 13). Hänelle rukkaaminen on nimenomaan kokeilua ja testausta, kompleksisuuden ja epävarmuuden kanssa elämistä ja käytännöllisen järjen käyttöä. Ruoan kohdalla se on myös hyvin materiaalista ja ruumiillista: hyvää ruokaa valmistetaan eri raaka-aineita varioimalla, maistelemalla ja houkuttelevasti tarjoten. (ks. myös Koskinen *ym.* tässä numerossa).

Koska rukkaaminen on luonteeltaan kokeilevaa ja epävarmuuksia ennakoivaa (ks. myös Elmqvist *ym.* 2018), se tarjoaa näkökulman myös kokeilevaan tutkimukseen. Tunnistamalla ristiriitoja, joita eri ihanteiden yhteensovittaminen tuottaa, tutkimus voi vaikuttaa suoraan käytännön ratkaisujen etsimiseen – ja muutokseen. Näkökulma tarjoaa mielestämme hedelmällisen tavan tarkastella sitä, miten kokeileva tutkimus voi osallistua kasvispainotteisen ruokailun edistämiseen kouluruokailussa. Kouluruokailulla on Suomessa pitkä institutionaalinen historia ja sitä ohjaavat ihanteet ovat vahvasti juurtuneet olemassa oleviin käytäntöihin (Lintukangas 2009; Rückenstein 2012; Wahlen *ym.* 2012). Kasvispainotteisen ruokailun edistäminen väistämättä aiheuttaa ristiriitoja vakiintuneiden käytäntöjen kanssa. Miten saada lapset syömään uusia ruokia niin, että myös ravitsemusta koskevat tavoitteet täyttyvät? Miten järjestää uudet ruoat linjastolle niin, että ruokailutilanne sujuu edelleen jouhevasti? Miten pitää kustannukset kurissa, kun uudet raaka-aineet ja ruoan valmistustavat vaativat huomiota? Miten tehdä kasvisruoasta houkuttelevaa, kun liharuokiin on totuttu?

Käytännön ratkaisujen löytäminen näihin ristiriitoihin vaatii kompromissien löytämistä ja olemassa olevien käytäntöjen säätämistä ja mukauttamista. Rukkaaminen voi näyttäytyä helposti vain pienten mukauttavien muutosten tekemisenä. Mol kuitenkin painottaa, että ristiriidat ja jännitteet eivät poistu koskaan: käytäntöjä on joka tapauksessa muokattava koko ajan, jotta ne sopivat yhteen. Tämä näkökulma tekee käytäntöjen rukkaamisesta radikaalia. Muutoksen tekeminen vaatii pitkäjänteistä ja pysyvää halua tunnistaa jännitteitä ja löytää niihin ratkaisuja.

1. Vaihtoehtoinen suomenkielinen käännös voisi olla rassata. Rassaamiseen liittyy kuitenkin suomenkielessä vahvempi negatiivinen osaamattomuutta ja näpelöintiä korostava merkitys. Toimimattomat asiat voivat myös rassata, pänniä ja ottaa päähän. Rukata-verbi korostaa vahvemmin käytännön ja parantelun avulla tapahtuvaa asioiden parantamista. Kelloa rukataan ja säädetään, jotta se toimii paremmin.

Se vaatii käytännöiltä ja niiden toteuttajilta herkkyyttä ja valppautta. Rukkaaminen ei johda muutokseen yhdessä yössä, vaan siinä korostuu jatkuva hereilläolo (Elmqvist *ym.* 2018).

Jännitteiden tunnistaminen voi auttaa löytämään myös kokonaan uusia ajattelutapoja kasvispainotteiseen syömiseen tai kouluruokailuun. Tämänkaltaisen näkökulman tarjoaa Isabelle Stengers (2010), joka korostaa kokeen tai kokeilujen spekulatiivista luonnetta (ks. myös Gabrys 2014). Stengersin lähtökohta on Alfred North Whiteheadin (1933) spekulatiivisessa tieteenfilosofiassa ja hän painottaa, että hyvä tieteellinen koe on aina sellainen, joka sallii vastarinnan. Vain näin kokeen kohde voi paljastaa todellisen luonteensa kokeen tekijälle. Vastarinta on arvokasta, koska se pakottaa ajattelemaan ja epäröimään. Uuden tiedon ja ymmärryksen syntyminen vaatii aina epäröintiä, Stengers muistuttaa. Hyvän tieteellisen kokeen tulokset ovat aina epävarmoja ja voivat siten avata tilaa epäröinnille ja spekulatiolle.

Stengers on kehittänyt spekulatiivista ajattelua alun perin jäsentäessään uuden tiedon muodostumista luonnontieteiden piirissä, mutta lähestymistapa avaa mielenkiintoisia mahdollisuuksia myös kokeilevaan tutkimukseen yhteiskuntatieteissä. Näkökulma muistuttaa, että itse koeasetelma on tärkeä. Sen avulla voidaan luoda tila, jossa epäröinti — ja siten uudet ajattelun tavat — ovat mahdollisia. Kokeilun avulla eri toimijat voidaan tuoda yhteen niin, että se sallii kasvispainotteista syömistä tai kouluruokailua koskevien ajattelutapojen ja käytäntöjen uudelleen arvioinnin ja parhaimmillaan uudenlaisten ajattelutapojen synnyn. Spekulatiivinen ajattelu laajentaa siten radikaalisti ymmärrystä kokeilevasta tutkimuksesta ja siitä miten se voi osallistua ruokavaliomurroksen tekemiseen. Sen mukaan kokeilut voivat toimia epäröinnin mahdollistavina välineinä, mutta myös osallistumisen tiloina, joissa syntyy uutta ajattelua ja ymmärrystä. Näin ne eivät vain etsi ratkaisuja ongelmiin, vaan voivat toimia myös uudenlaisten, ei-vielä-mahdollisten käytäntöjen ja ajattelumallien syntymispaikkoina (Gabrys 2014).

Politiikan ja teknologian tutkija Noortje Marres (2009) muistuttaa myös, että kokeilu aina väistämättä synnyttää keskustelua kokeilusta itsestään, sen seurauksista ja niihin liittyvistä ongelmista. Kouluruokailun kohdalla tämä voi tarkoittaa kasvispainotteisuutta koskevien tavoitteiden tai niiden edistämistä koskevien tapojen kyseenalaistamista. Kokeilulla voi myös olla arvaamattomia seurauksia, joita tutkija ei ole osannut ennakoita. Marres muistuttaa, että kokeilu- ja tutkimusasetelma on suunniteltava siten, että tämänkaltaiset eettiset kysymykset pääsevät esiin ja ne voidaan ottaa keskustelun kohteeksi (myös Dewey 1927). Kokeiluja kohtaan esitetty kritiikki on arvokasta: se nostaa esiin hankauskohtia, joita murros väistämättä synnyttää (ks. myös Shove *ym.* 2012).

Nämä edellä kuvatut lähestymistavat tarjoavat kolme erilaista näkökulmaa arjen käytäntöjen muutokseen: käytäntöjen rukkaamisen ja mukauttamisen, epäröinnin ja spekuloinnin uusilla vaihtoehtoisilla toimintatavoilla sekä avoimen eettisen keskustelun kokeilujen seurauksista ja hankauskohdista. Seuraavaksi arvioimme miten nämä näkökulmat auttoivat meitä ymmärtämään kasvispainotteisuuden edistämistä, sen mahdollisuuksia ja hankauskohtia kouluruokailussa.

Kestävän kouluruokailun kokeilut

Toteutimme kasvisruokakokeilut kolmessa suomalaisessa koulussa, joista kaksi sijaitsi maaseudulla ja yksi kaupungissa (Taulukko 1). Suunnittelimme kokeilujen toteutuksen yhdessä koulujen ruokailusta vastaavien ruokapalvelujen ja kotitalousopettajien kanssa. Aloitimme yhteissuunnittelun keväällä 2017 ja etenimme käytännön toteutukseen syksyn 2017 aikana. Kaikki koulut toivat vapaavalintaisen kasvisruoan kouluruokailistoille ja ravintoloihin hieman eri painoituksin ja käytännön ratkaisuin. Koulut saivat siis itse päättää mitä ja miten he asiaa lähestyivät ja kuinka suuria muutoksia olemassa oleviin käytäntöihin he olivat valmiita tekemään. Seurasimme kasvisruokien menekkiä kaikissa kolmessa koulussa lukuvuoden ajan. Tämä on huomattavasti pidempi seuranta-aika kuin kokeiluissa yleensä ja tarjosi arvokasta tietoa myös keittiöille heidän omaa kehittämistyötään varten.

Samalla kun toimme vapaavalintaisen kasvisruoan ruokailistoille, osallistimme myös oppilaat kasvis- ja kouluruoan kehittämiseen. Toteutimme ensin kyselyn, jossa kysimme oppilaiden halukkuutta valita kasvisruoka lounaalla sekä heidän lempiruokiaan. Kysely toteutettiin heti kokeilun alussa koulujen ruokalassa tableteilla, mikä takasi korkean

Taulukko 1. Kokeilujen yhteissuunnittelu, toteutus ja tutkimusaineisto

Table 1. The planning of, execution of and empirical material gathered in school food experiments

	Maaseutukoulu 1, (yläkoulu ja lukio oppilaita n. 500)	Maaseutukoulu 2 (ala- ja yläkoulu oppilaita n. 580)	Kaupunkikoulu (ala- ja yläkoulu oppilaita n. 670)	Kaikki
Yhteiskehittäminen	Useita tapaamisia ruokapalvelupäällikkö, keittiön hlökunta, 2 kotitalousopettajaa	Useita tapaamisia ruokapalvelupäällikkö; keittiön ruokapalvesimies, 3 kotitalousopettajaa, rehtori	Useita tapaamisia palvelupäällikkö, keittiön hlökunta, 1 kotitalousopettaja, rehtori	3/2017 Aloitusseminaari & ideointipaja 3/2018 Palautepaja
Vapaavalintainen kasvisruoka kouluun	9/2017 >	8/2017 >	4/2017 >	
Kasvisruoan menekin seuranta	9/2017 - 5/2018	8/2017 - 5/2018	5/2017 – 9/2018	
Oppilaskysely	9/2017 n 235 vastausprosentti 47 %	11/2017 n 223 vastausprosentti 38 %	11/2017 n 356 vastausprosentti 53 %	
Meidän Menu, kouluruokalista- suunnittelu ja ryhmäkeskustelut	8-9/2017 1 + 2 ryhmää yht. 33 oppilasta (7 ja 9 lk)	11/2017 6 ryhmää yht. 24 oppilasta (7 ja 9 lk)	11/2017 8 ryhmää yht. 32 oppilasta (7 ja 9 lk)	
Proteiinivisa	9/2017 useita ryhmiä yht. n. 80 oppilasta (7 ja 9 lk)	9/2017 useita ryhmiä yht. n. 150 oppilasta (7 lk)	4/2018 useita ryhmiä yht. n. 20 oppilasta (3-6 lk, oppilaskunnan jäseniä koko kaupungin alueelta)	

vastausaktiivisuuden. Esittelimme kyselyjen tulokset koulun oppilaille ja keskustelimme havainnoista tarkemmin valittujen oppilasryhmien kanssa yläkoulun kotitalouden oppitunneilla. Valitsimme oppilasryhmät yhteistyössä kotitalousopettajien kanssa niin, että keskusteluihin ja toimintaan osallistui ryhmiä yläkoulun eri luokka-asteilta. Oppilaat saivat suunnitella viikon kouluruokalistan, Meidän Menu. Tämän toteutustavan keksimme hankaliksi osoittautuneiden ryhmäkeskusteluiden jälkeen, jotka järjestimme ensimmäisessä maaseutukoulussa. Havaitimme, että oppilaiden kanssa oli vaikea keskustella suoraan ruoasta ryhmissä: keskustelu ei joko lähtenyt liikkeelle tai sitä dominoivat yksittäiset oppilaat. Tästä syystä kehitimme tapoja pohtia kasvispainotteisuutta yhdessä oppilaiden kanssa toiminnallisempien menetelmien avulla (Kaljonen *ym.* 2018a). Meidän Menu -listojen rakentaminen osoittautui toimivaksi tavaksi osallistaa oppilaita kouluruokailun kehittämiseen verrattuna perinteisiin herkkuruokakyselyihin, koska se kannusti oppilaita pohtimaan yhdessä, miten kouluruokailuun liittyviä eri tavoitteita voidaan yhteen sovittaa ja miten uusia ruokia voidaan tuoda listoille. Tehtävänannon mukaan ruokien piti maistua oppilaille, mutta noudattaa ruokalistasuunnittelun peruseriaatteita. Esimerkiksi kalaa tuli olla tarjolla viikoittain, punaista lihaa korkeintaan kerran viikossa ja jokaiselle päivälle piti olla tarjolla myös kasvisvaihtoehto. Yhteensä 14 pienryhmää suunnittelivat Meidän Menu -listat kahdessa eri koulussa osana yläkoulun kotitaloustunteja. He esittelivät tekemänsä menut myös koulun keittiöhenkilökunnalle. Keittiöt antoivat palautetta listoista ja veivät niistä saatuja ideoita myös ruokalistojen toteutukseen.

Ruokalistasuunnittelun tavoitteena oli tuottaa tietoa oppilaiden näkemyksistä hyvästä kouluruoasta, mutta myös välittää heidän näkemyksiään keittiön henkilökunnalle. Tämän lisäksi järjestimme proteiinivisoja, joiden tarkoituksena oli tutustuttaa oppilaat vaihtoehtoihin kasvis- ja hyönteisproteiiniin lähteisiin leikkimielisen kilpailun avulla (emt.). Tämä idea syntyi ikään kuin vahingossa, kun toinen maaseutukouluista pyysi meitä järjestämään ohjelmaa paikkakunnalla

perinteisesti järjestettyyn Leipäpäivä-tapahtumaan. Proteiinivisassa oppilaat saivat ensin maistella erilaisia proteiinin lähteitä: tofua, lupiinitempeä, härkäpapuja sekä kotisirrkoja. Samalla kun oppilaat maistelivat ruokia, kerroimme heille ruokien tuotantotavoista, ympäristövaikutuksista ja ravintoarvoista. Ryhmät saivat lopuksi kisata eri ruokien ilmastovaikutuksista ja proteiinipitoisuuksista.

Nämä kaikki erilaiset osallistamisen tavat tuottivat paljon tietoa ja ymmärrystä siitä, mitä jännitteitä kasvispainotteisen syömisestä edistäminen kouluruokailussa aiheuttaa. Me tutkijoina osallistuimme aktiivisesti kokeilujen toteutukseen ja materiaalin keräämiseen. Tässä mielessä tutkimuksemme voi luokitella toimintatutkimukseksi. Kokeilevan tutkimuksen käsitteistö auttaa meitä kuitenkin vahvemmin reflektomaan sitä, miten luomamme tutkimusasetelmat vaikuttavat kouluruokailun muutospoluista tehtäviin tulkintoihin. Kokeiluja koskeva analyysimme eteni siten nimenomaan tätä kysymystä pohtien. Erittelimme ensin niitä jännitteitä, joita kasvisruoan tuominen kouluruokailuun aiheutti käytäntöjen rukkaamista koskevan käsitteistön avulla. Oppilaiden osallistaminen kouluruokailun kehittämiseen avasi epäröinnin paikkoja, jotka haastoivat sekä meitä että keittiöitä miettimään kokeiluamme ja kasvispainotteisuuden edistämistä kouluruokailussa uusin tavoin. Analyysissamme tunnistimme näitä uudelleen ajattelun siemeniä ja analysoimme myös miten kokeiluasetelmamme joutui haastetuksi.

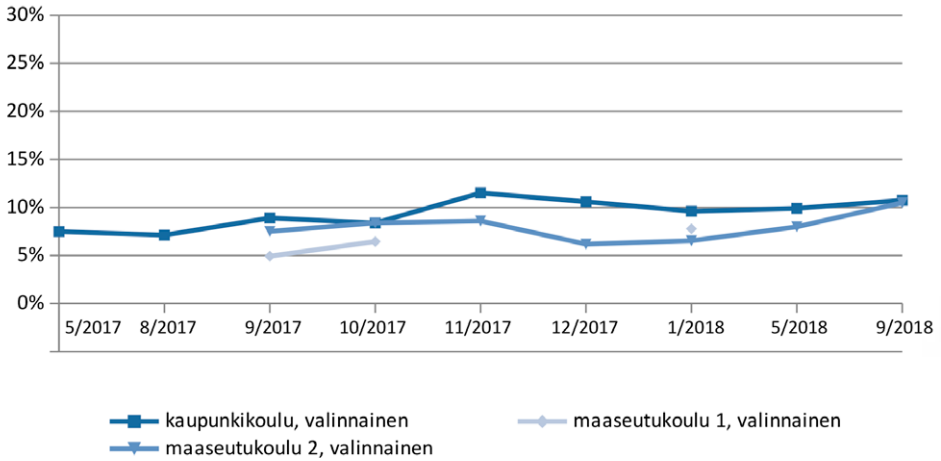
Olemme antaneet kokeilukumppaneillemme mahdollisuuden antaa palautetta tutkimuksestamme pitkin matkaa. Järjestimme myös koulujen ja ruokapalveluiden kanssa yhteisen palautetilaisuuden keväällä 2018, jonne kutsuimme myös kansallisen tason toimijoita jakamaan kokemuksia kanssamme. Tilaisuuden tavoitteena oli edistää keskustelua kasvispainotteisen syömisestä edistämisen keinoista kouluissa, siihen mahdollisesti liittyvistä ongelmista ja ratkaisuyityksistä. Myös oppilaiden vanhemmat ovat lähettäneet meille palautetta, kun tiedotimme heille kokeilusta ja tutkimushankkeesta. Käytämme näissä eri tilanteissa saatuja palautteita yhtä lailla tutkimusaineistona: ne kertovat paljon kokeilun herättämistä tunteista ja reaktioista. Niiden avulla voimme myös pohtia kokeilujen laajempaa vaikuttavuutta.

Kouluruokakokeilujen avaamat muutospolut

Käytäntöjä rukkaamalla muovataan vallitsevia käytäntöjä

Kasvisruoan tuominen vapaavalintaisena ruokalistoilta ja ruokasaliin nostatti kaikissa kolmessa koulussa jännitteitä ja ristiriitoja muiden kouluruokaan liittyvien ihanteiden välillä. Ruokapalvelupäälliköt ja ruokapalveluiden henkilökunta lähtivät ratkomaan tavoitteiden välisiä ristiriitoja hyvin käytännönläheisesti. He olivat tässä taitavia: He sovittelevat kouluruokailuun liittyviä erilaisia tavoitteita yhteen päivittäin. He myös halusivat löytää käytännön ratkaisuja, sillä heille kaikille kasvispainotteisuuden edistäminen oli tärkeä asia. Vapaavalintaisen kasvisruoan tulo kouluruokailuun ei kuitenkaan saanut horjuttaa liikaa vallalla olevia käytäntöjä. Keittiössä ruoan laiton oli edelleen tapahduttava jouhevasti ja ruokailutilanteen oli edettävä sujuvasti. Ennen kaikkea lasten on syötävä ruokansa. Uudet tarjotut kasvisruoat eivät myöskään saaneet lisätä hävikkiä.

Vapaavalintaisen kasvisruoan tuominen kouluruokailuun vaati kaikissa kouluissa linjastojen uudelleen järjestelyä. Tämä pieneltä vaikuttava toimenpide nostatti esiin jännitteitä monien vakiintuneiden kouluruokailukäytäntöjen ja tavoitteiden kanssa. Yhdessä maaseutukouluista oli kiinteät linjastot, jolloin toisen ruoan tuominen linjastolle osoittautui erityisen hankalaksi. Linjastolla ei yksinkertaisesti ollut tilaa riittävästi. Ruokien lisääminen linjastolla olisi vaatinut maitoautomaattien siirtämistä toiseen paikkaan. Ruokapalvelupäällikkö ei kuitenkaan halunnut koskea maitoautomaatteihin: se olisi hänen mielestään ollut ravitsemussuosituksen ja EU:n koulumaitotuen hengen vastaista. Koulumaitotuki edellyttää, että rasvaton maito on oltava oppilaille helposti saatavilla. Sitä vastoin ruokapalvelupäällikkö teki käytännön kompromissin ja investoi kokonaan uuteen linjastoon. Ruokalaan tarvittiin linjasto myös erityisruokavalioiden, jotka olivat olleet epämääräisesti tarjolla ruokalan nurkassa. Uusi linjasto mahdollisti sen, että kasvisruoat ja erityisruokavaliot pystyttiin tarjoilemaan sujuvammin samalta linjastolta.



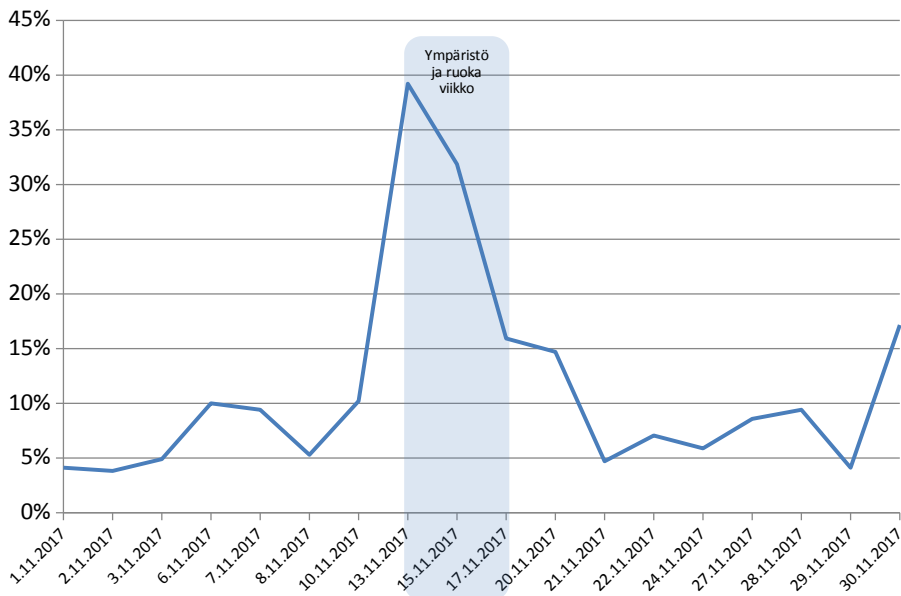
Kuva 1. Vapaavalintaisen kasvisruoan menekki (osuus kaikista aterioista) kokeilukouluissa
 Picture 1. Share of optional vegetarian meals of all meals consumed at the experimental schools

Linjasto sijoitettiin kuitenkin erilleen muista päälinjastoista, joissa liha- tai kalaruoka oli tarjolla. Tämä kompromissi ei ikävä kyllä auttanut lisäämään oppilaiden kiinnostusta kasvisruokaan. Kasvisruokien menekki säilyi vaatimattomana koko ensimmäisen vuoden ajan, ollen vain noin 5 % kokonaismenekistä (Kuva 1, maaseutukoulu 1). Tehty kompromissi myös vahvisti edelleen käsitystä kasvisruoasta erityisruokavaliona, joka vaatii ravitsemuksellista erityishuomiota.

Toisessa maaseutukoulussa päädyttiin huomattavasti rohkeampaan ratkaisuun. Kasvisruoka päätettiin tarjota ensimmäisenä linjastolta. Näin haluttiin houkutellessa oppilaita valitsemaan kasvispainotteisesti. Linjastomuutos aiheutti kuitenkin niin suuren sekaannuksen oppilaiden keskuudessa, että keittiö perääntyi linjastomuutoksista heti ensimmäisen viikon jälkeen. Kasvisruoka tarjottiin edelleen samalta linjastolta, mutta ei enää ensimmäisenä. Tässäkin tapauksessa käytäntöjen rukkaaminen tuotti ratkaisun, jossa kasvispainotteisuuden edistäminen sai väistyä muiden kouluruokailulle asetettujen tavoitteiden tieltä. Ruokailutilanteen on sujuttava jouhevasti, että kaikki kerkeävät syömään. Lasten on myös syötävä lautaselle ottamansa ruoka, muuten lapsi ei saa tarvittavaa määrää ruokaa jaksakseen ja ruokaa menee hukkaan. Keittiö päätyi ratkaisuun, jossa oli helpompi palata takaisin tuttuun ruokien tarjoilemisen tapaan, kuin lähteä opettamaan oppilaille uusia ruokailukäytäntöjä. Sellainen ei perinteisesti ole kuulunut ruokapalveluiden tehtäviin: tärkeintä on, että oppilaat syövät.

Myös kaupungissa sijaitseva kokeilukoulumme nosti kasvisruoan tarjolle ensimmäiseksi kaikille linjastoille ”Ympäristö ja ruoka” -teemaviikon ajaksi. Normaalisti vapaavalintaista kasvisruokaa tarjotaan yhdellä neljästä linjastosta. Ympäristöviikon aikana koulu kannusti kasvisruoan maisteluun myös muuten. Alakoululaisille järjestettiin uskallusviikko, jonka aikana oppilaat saivat opettajalta tarran aina kun he olivat maistelleet kasvisruokaa (Kaljonen *ym.* 2018a). Viikon aikana kasvisruoan menekki kasvoi merkittävästi (Kuva 2). Suosio sai koulun oppilaskunnan vaatimaan pysyvää muutosta kasvisruoan tarjoiluun. Keittiö ei kuitenkaan voinut luvata muutosta: se olisi vaatinut mittavia uudistuksia ruoanlaitto- ja tarjoilutavoissa myös keskuskeittiössä, josta ruoat tulevat koululle. He myös pelkäsivät ruokahävikin kasvavan, kun kasvisruokaa pitää olla linjastoilla tarjolla enemmän.

Kokeilukouluissamme ruokapalvelujen henkilökunta päätyi siten hieman erilaisiin käytännön ratkaisuihin rukautessaan ja mukauttaessaan kouluruokailun eri tavoitteita yhteen. Kaikissa käytännön ratkaisuissa kasvispainotteisuuden edistäminen joutui kuitenkin väistymään



Kuva 2. Vapaavalintaisen kasvisruoan menekki (osuus kaikista aterioista) marraskuussa 2017 kaupunkikoulussa

Picture 2. Share of optional vegetarian meals of all meals consumed during November at the city school

Taulukko 2. Kasvisruokapäivinä tarjottuja ruokia kolmessa kokeilukoulussa

Table 2. The Vegetarian meals served on Veggie days

Kasvisruokapäivinä tarjotut ruoat, kolme menekiltään suurinta korostettu		
kaupunkikoulu	maaseutkoulu 1	maaseutkoulu 2
Intialainen kasvis-bataattikeitto	Aurinkovuoren makaronilaatikko	Kasvisjauhispörykät
Juussosekeitto	Härkäpavusta bolognesekastike	Kasvislasagnette
Lempeä kasvissekeitto	Juustoinen kasviskiusaus	Kasvispyörökät
Keltainen kesäkeitto	Juusto-kasviskastike	Mannapuuro
Mannapuuro	Kasviskiusaus	Ohrasuurimopuuro
Ohrarouhepuuro	Kasvis-nuudeliwokki	Perunavelli
Pinaattikeitto	Kasvispastavuoka	Pinaattihukaiset
Pinaattihukaiset	Kasvissekeitto	Pinaattivelli
Riisipuuro	Linssikeitto	Porkkanasekeitto
Tomaattinen lasagnette	Ohrasuurimopuuro, marjakeitto	Riisipuuro
	Porkkanaletut	Riisivelli
	Porkkanapyörökät+kermaviilikastike	
	Purjo-perunasosekeitto	
	Puuro	
	Vehnärouhe-kaurapuuro	

vakiintuneiden tapojen tieltä, koskivat ne sitten ravitsemusta, ruokailutilanteen sujuvuutta, syömistä, ruoanlaiton organisointia tai ruokahävikin minimointia.

Myös reseptiikkaa oli rukattava. Tämä nousi kokeiluissamme esille toimintana, jossa eri tavoitteita oli sovittava luovasti yhteen. Uusien kasvisruokien kohdalla reseptit on saatava maistuviksi ja suurkeittiön valmistutapoihin soveltuviksi ja ruokalistat sellaiseksi, että ruoka tulee syödyksi ja on ravitsevaa. Reseptiikkaa kehitellessään ruokapalveluiden henkilökunta oli luovimmillaan, onhan se heidän ydinosaamistaan. Usein he yhdistelivät tuttua ja uutta reseptejä kehitellessään. Yhdessä maaseutukoulussa ruokapalvelupäällikkö korosti, että maitotuotteiden käyttö kasvisruoissa auttaa tekemään kasvisruoista lapsille tuttuja ja maukkaita. Ruokapalvelut tarjoilivat myös kasvisruokapäivinä enemmän tuttuja kasvisruokia – kuten pinaattilettuja, puuroa, kiusausta tai sosekeittoa (Taulukko 2). Näin he pystyivät varmistamaan, että ruoka myös tulee syödyksi. Myös einesten käyttö auttoi, jos kasvisruokareseptiikkaa ei oltu vielä ehditty kehittämään ja testaamaan. Monissa näistä käytännön ratkaisuista uudenlaisten ruokailu- tai ruoanlaittotapojen pitkäjänteinen opettelu sai väistyä syömistä koskevan tavoitteen tieltä. Tärkeää oli kannustaa maistamaan uusia kasvisruokia ja auttaa totuttelemaan niiden makuun. Toisaalta esimerkiksi maitotuotteiden lisääntyvä käyttö ei auta vähentämään ruoan ilmastovaikutuksia.

Toinen rukkaamisen kohde reseptiikassa oli raaka-aineiden alkuperä. Tämä oli tärkeää etenkin maaseutupaikkakunnilla (Alhola & Kaljonen 2017, 37-40). Kasvisruokareseptiikkaa haluttiin kehittää niin, että esimerkiksi ulkomaisesta soijasta päästäisiin eroon. Toisessa tutkimuksemme maaseutukouluista oli panostettu paljon härkäpapureseptiikan kehittämiseen. Heidän ylpeytensä oli härkäpapuruuheesta valmistettu makaronilaatikko, joka oli saanut kunniamaininnan myös kouluruokakilpailussa. Makaronilaatikko myös maistui lapsille ja sitä oli usein tarjolla kasvisruokapäivinä. Myös toisella maaseutupaikkakunnalla kunta oli asettanut viralliset tavoitteet lähiruoan käytölle ruokahankinnoissa. Kokit nimesivät ruokia ruoan alkuperän mukaan. Paikallisen porkkanasoseen käyttö johti kuitenkin ongelmiin reseptiikassa. Sose oli liian karkeaa, eikä keitto oikein maistunut lapsille. Soseen toimittajaa ei kuitenkaan haluttu, tai voitu, vaihtaa lähiruokatavoitteen vuoksi.

Esimerkit korostavat rukkaamista keskeisenä toimintatapana sovitettaessa kouluruokailun tavoitteita yhteen. Jännitteitä tunnistamalla ja yhteen sovittamalla voidaan löytää käytännöllisiä, arkea helpottavia ratkaisuja. Pienet mukautukset käytäntöihin kuitenkin helposti vain ylläpitävät vakiintuneita käytäntöjä. Rukkaamisessa on kuitenkin myös toinen ulottuvuus. Se korostaa muutoksen tekemisen pitkäjänteisyyttä. Lasten on syötävä. Jotta ruoka tulee syödyksi, on sitä koskevat muutokset tehtävä valppaasti ja herkistyen. Jännitteet eivät poistu, vaan niitä on sovittava koko ajan.

Oppilaiden osallistaminen avasi tilaa epäroinnille ja uusille avauksille: kohti mausteisempaa ja monipuolisempaa kouluruokaa

Oppilaiden osallistaminen kouluruokailun kehittämiseen valpasti sekä meitä tutkijoita että ruokapalveluiden henkilökuntaa (Kaljonen *ym.* 2018b). Yläkoulun oppilaat kautta linjan toivoivat mausteisempaa ruokaa — ja olivat toivoneet sitä jo ennen kasvisruokakokeiluja. Järjestämissämme ryhmäkeskusteluissa oppilaat vaativat, että heidän tulisi saada maustaa ruokansa itse ja mausteiden tulisi olla saatavilla ruokasalissa. Kaikissa kokeilukouluissamme tämä ei ollut vielä mahdollista. Oppilaat nostivat myös Meidän Menu -listoille mausteisia ruokalajeja, kuten kasvisnuudeliwokki tai tortillat. Kuvan 3 Meidän Menu -listan luonut poikaryhmä lisäsi pienen pohdinnan jälkeen kasvisnuudeliwokin nimenomaan perjantaille, koska se oli heidän mielestään yksi koulun parhaista kasvisruoista. Meidän Menuissa oppilaat esittivät myös kekseliäästi erilaisia ja totutusta poikkeavia ruokien yhdistelmiä päivän vaihtoehtoiksi.

Oppilailta tulleet ideat saivat yhdessä maaseutukoulussa ruokapalvelupäällikön uudistamaan viestiään kasvisruoasta. Hän ei enää kannustanut valitsemaan kasvisruokaa, koska se on kestävä ja terveellistä, vaan koska se on mausteisempi vaihtoehto. ”Jos haluat mausteista ruokaa, valitse kasvisruoka”, hän kiteytti viestin. Tässä kohden kokeilumme onnistui luomaan tilaa uudelle ymmärrykselle kouluruoasta ja kasvisruoasta osana sitä. Mausteisuutta koskeva avaus vaati



Kuva 3. Kaksi esimerkkiä oppilaiden laatimista Meidän Menu -kouluruokalistaista
 Picture 3. Two examples of Our Menus designed by the pupils

herkistymistä oppilaiden näkemyksille ja ehdotuksille. Samalla se tarjosi käytännön ratkaisun useampiin kouluruokailun ongelmiin. Kun keittiö voi valmistaa toisen aterian mausteisempana, se voi samalla lisätä oppilaiden osallistumista kouluruokailuun, joka on ollut laskussa etenkin yläkouluikäisten keskuudessa (Hoppu *ym.* 2010; Raulio *ym.* 2018). Samalla neutraalimpi vaihtoehto on tarjolla edelleen niille, jotka eivät välitä tai ole tottuneet mausteiseen ruokaan. Tämä tukee ruokapalveluhenkilökunnan tavoitteita saada jokainen koululainen syömään lämmin ravitseva ateria. Parhaimmillaan uudet trendikkäät ruokalajit voivat saada oppilaat myös maistelemaan kasvisruokaa ja lisäämään kouluruoan houkuttelevuutta.

Kaupunkikoulussamme ruokapalvelut olivat jo pitkään kehittäneet kasvisruokaa ennakkoluulottomasti. Tämä oli vaatinut pitkäjänteistä kehitystyötä, johon he olivat isona toimijana pystyneet suuntaamaan myös resursseja toisin kuin maaseudun kokeilukouluissa. Monet kaupunkikoulun suosituimmista kasvisruokavaihtoehdoista olivat mausteisia ja uudistavat kouluruokaa rohkeasti (Taulukko 3). Oppilaat onnistuivat yllättämään kuitenkin myös kaupunkikoulun ruokapalvelut Meidän Menu -listoillaan.

Kun yksi 7-luokkalaisten poikaryhmä ehdotti Meidän Menussa tarjottavaksi sekä mannapuuroa että pinaattileittoa kasvisruokapäivänä, yllättyi listoja kommentoimassa ollut ruokapalvelupäällikkö silminnähden ja sanoi: ”Toki voi olla tarjolla kaksi erilaista kasvisruokaa samana päivänä”. Hän itse oli tuskin aiemmin tullut ajatelleksi vastaavaa, koska kasvisruokapäivien toteutustapa on niin vahvasti juurtunut keittiön käytäntöihin ja ruokalistasuunnitteluun. Samoin hän kehui poikia, kun he olivat laittaneet samalle päivälle tarjolle kalakeiton ja kasvishernekeiton: ”Aika jännä yhdistelmä, mutta ei huono -- Tervetuloa ruokalistasuunnittelijaksi töihin meille”.

Esimerkit osoittavat, että kokeileva tutkimus voi parhaimmillaan luoda tilanteita, joissa eri toimijoiden väliset näkemykset kohtaavat siten, että ne avaavat uusia ajattelutapoja ja jopa käytännön ratkaisuja. Tässä kohden on korostettava, että puuro ja pinaattileitot ovat edelleen oppilaiden suosikkiruokia koulussa (Taulukko 2; Kuva 3), kuten myös edellä mainittujen poikien. Mausteisemman kouluruoan radikaalius on kuitenkin siinä, että se auttoi sekä oppilaita että ruokapalveluhenkilökuntaa ajattelemaan kasvisruoasta toisin. Ei vain lihattomana

Taulukko 3. Suosituimmat kasvisruokavaihtoehdot kaupunkikoulussa
 Table 3. The most popular veggie dishes at the city school

Suosituimmat ruoat vapaavalintaisen kasvisruoan menekin mukaan
Soijarouhekastike
Appelsiini-quornkastike
Soijapyörykkäkastike
Punajuuripihvi
Kasvisjauhispörykät
Lempeä kasviskeitto
Kasvis-falafelpörykkä
Soijamakkara
Kasvis-nuudeliwokki
Kasvisjauhispörykät
Metsäsienikastike
Bataatti-juurespihvi
Kasvis-papukroketti
Kasvis-kvinoapihvit
Quornleike
Espanjalainen soijanakkikeitto
Sieni-kasvisgratiini
Pomodoro Ragu -kasviskastike
Soija-paputäyte (tortillaan)
Itämainen quornkastike
Kullankeltainen kasvis-quornrouhekastike

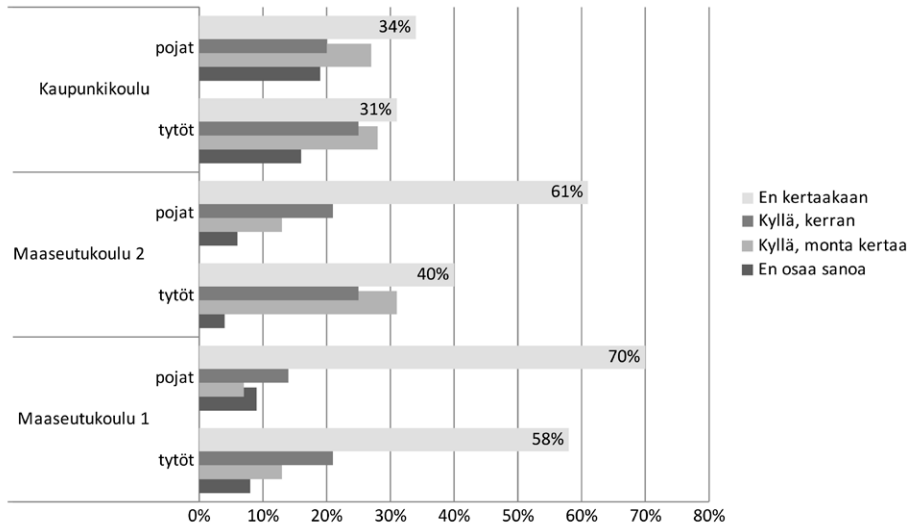
erityisruokavaliona, vaan ruokana, joka voi maistua hyvältä — ja joka voi uudistaa kouluruokailua laajemmin. Meidän Menujen suunnittelu ei siten tarjonnut vain tietoa oppilaiden näkemyksistä kouluruoasta, vaan tilaisuuden kyseenalaistaa kouluruokailuun liittyviä konventioita. Se auttoi oppilaita ja ruokapalveluiden henkilökuntaa ajattelemaan monipuolisemmin kouluruoasta ja kasvisruoasta osana sitä.

Kasvispainotteisuuden kyseenalaistaminen: herkistymisen kokeilujen seurauksille

Kasvisruoka ja kouluruokakokeilumme joutuivat myös haastatetuksi. ”Me tulimme tänne puolustamaan lihaa”, joukko poikia sanoi saapuessaan proteiinivisaan, jossa maistimme kasvis- ja hyönteisproteiineja oppilailla. Vastustus paljasti lihan ja kasvien syöntiin liittyvät vahvat kulttuuriset merkitykset (Rothberger 2013). Se muistutti meitä myös siitä miten ruokailutapamme rakentavat sosiaalista identiteettiämme (Fischler 1988; Warde 2016). Teini-iässä ruokavalinnat ja identiteetin rakentaminen saattavat kietoutua erityisen vahvasti yhteen. Tämä näkyi ja kuului kokeiluissamme niin, että useimmiten luokan äänekkäimmät pojat asettuivat kasvisruokaa vastaan. Maaseutukoulujen pojat jättivät myös useammin kasvisruoan valitsematta lounaalla (Kuva 4).

Kokeilujen herättämä vastarinta muistutti meitä siitä, että yksin vapaavalintaisen kasvisruoan tuominen kouluruokailuun ei riitä ruokailutapojen pysyvään muutokseen. Kyse on paljon laajemmasta kulttuurisesta murroksesta, johon kietoutuu myös kysymys omasta ja jaetusta identiteetistä itselleen tärkeiden viiteryhmiä kesken. Teinipoikien reaktiot kertovat siitä, miten ruokavalinnat linkittyvät kiinteästi myös sukupuoli-identiteettiin. Ruokailutapojen murros vaatii siten muutoksia myös feminiinisuuden ja maskuliinisuuden määrittelyssä (Rothberger 2013).

Valitsitko kasvisruokaa lounaalla tällä viikolla?



Kuva 4. Valitsitko kasvisruokaa lounaalla tällä viikolla? Kokeilukouluissa tehdyn kyselyn tulokset sukupuolen mukaan

Picture 4. Did you choose the vegetarian option for lunch this week? Survey results from the three schools according to gender

Kokeiluihin osallistuvista kouluista, kaupunkikoulussa erot eri sukupuolten välillä eivät olleet niin merkittäviä (Kuva 4), mikä saattaa kieliä käynnissä olevasta kulttuurisesta muutoksesta.

Jotkut vanhemmat ja opettajat esittivät myös huolensa nuorten syömisestä ja muistuttivat, että teini-iässä nuoret tulkitsevat herkästi ruokaa koskevat valinnat mustavalkoisina. Kasvisyöjäksi ryhtyvä nuori voi myös sekoittaa koko perheen arkirutiinit. Maaseutukoulun kotitalouden ja terveystiedon opettaja oli erityisen huolissaan tyttöjen syömisestä. Hänen mukaansa tytöt saattavat ryhtyä vegaaniksi, kun he haluavat laihduttaa, eivätkä ymmärrä huolehtia riittävästi proteiinin ja muiden ravintoaineiden saannista. Samoin kuin ruokapalveluiden työntekijät, myös hän korosti, että tärkeämpää kuin kasvispainotteisuus on saada nuoret syömään lämmin koululounas päivittäin.

Meihin yhteyttä ottaneet vanhemmat kyseenalaistivat kokeilujen kohdennuksen kasvisruokaan myös sillä perusteella, että tärkeämpää olisi taata ruoassa käytettyjen raaka-aineiden kotimaisuus ja edistää lähiruoan käyttöä ruokapalveluiden hankinnoissa. Toisaalta muutamat opettajat kysyivät myös, miksi emme kokeilujen aikana ole puhuneet eläinten oikeuksista ja hyvinvoinnista vahvemmin. Heidän mielestään eläintuotannon olosuhteiden näyttäminen oppilaille olisi vaikuttavampi tapa edistää kasvispainotteista syömistä.

Kokeiluja vastaan esitetty vastarinta ja esiin nostetut huolet muistuttivat meitä monista eettisistä kysymyksistä, joita syömiseen, ruokaan ja kestävyYTEEN liittyy. Nämä eettiset kysymykset liittyivät yhtäältä kokeilujen seurauksiin ja toisaalta syömiseen liittyviin arvovalintoihin ja näiden ristiriitoihin. Esiin nostetut huolet ja vastarinta peräänkuuluttavat harkintaa sen suhteen, mihin kestäväen syömisestä kokeilut kannattaa kohdentaa ja mitä niistä voi seurata. Tulisiko meidän työskennellä nimenomaan poikien kanssa? Ovatko teini-ikäiset ylipäättään oikea kohderyhmä ruokailutapojen murrosta edistettäessä? Entä miten käsitellä kestäväen syömistä kokonaisuutena? Kuinka paljon ihmiset ovat valmiita muuttamaan arkista käyttäytymistään? Entä kouluruokailua? Millä tahdilla muutoksia voidaan vaatia?

Kokeileva tutkimus ruokailumurroksen tukena

Kokeileva tutkimus voi osallistua ruokavaliomurroksen saavuttamiseen tunnistamalla jännitteitä, jotka vaativat yhteensovittamista ja tukemalla käytännön ratkaisuja, mutta myös luomalla tilanteita, jotka mahdollistavat epäröinnin ja uusien ajattelutapojen luomisen. Kokeilujen herättämä vastarinta auttaa tunnistamaan kasvispainotteisuuden edistämiseen liittyviä rajoitteita ja pohtimaan niiden eettisiä seurauksia.

Kouluruokakokeiluista saadut kokemukset osoittivat, että käytäntöjen mukauttaminen tuottaa helposti vain pieniä, arkeen solahtavia ratkaisuja, jotka ylläpitävät vakiintuneita käytäntöjä. Kokeiluissamme kasvispainotteisuuden edistäminen sai usein väistyä muiden kouluruokailua ohjaavien tavoitteiden tieltä. Ruokapalvelujen tärkein tehtävä on saada lapset syömään ravitsevaa ruokaa. Ruokapalveluiden tuottamat käytännön ratkaisut muistuttavat, että liian suuret yhtäkkiset muutokset ruoissa tai ruokailutilanteissa voivat häiritä tätä tavoitetta. Kouluruokakokeilumme tekivät näkyväksi tämän käytäntöjen rukkaamiseen ja mukauttamiseen liittyvän kaksikulotteisuuden. Ruokavaliomurros vaatii pitkäjänteistä työtä, säätämistä ja arjen valppautta. Riskinä kuitenkin on, että ratkaisut etsitään liian läheltä.

Uusien kestävien ruokailutapojen oppiminen ja juurruttaminen vaatii myös toisin ajattelua. Parhaimmillaan kokeilumme loivat epäröinnin paikkoja, jotka synnyttivät uusia tapoja ajatella kouluruoasta ja kasvisruoasta osana sitä. Tämä vaatii oppilaiden osallisuuden vahvistamista kouluruokailun kehittämisessä (Ks. myös Talvia & Tuijula, painossa 2018). Oppilaiden, ruokapalveluhenkilökunnan, opettajien ja meidän tutkijoiden kohtaamisista syntyi ajatus kasvisruoasta mausteisempaan vaihtoehtona. Tämä käytännön ratkaisu mukautti yhteen useampia kouluruokailun tavoitteita. Oppilaiden osallistuminen kouluruokailuun voi lisääntyä, jos tarjolla on useampi erilainen ruokavaihtoehto. Yhteinen ajatteluprosessi loi myös uudenlaisen näkökulman ravitsemukseen: kasvisruoka ei ole vain terveellistä, vaan se voi olla myös maukasta. Kasvispainotteisen ruokailun kokeilua voi siten pitää radikaalina, koska se onnistui tuomaan useamman kouluruokailua koskevan tavoitteen yhteen niin, että syntyi täysin uutta ajattelua. Erityisesti kokeilun osallisuutta vahvistavat elementit auttoivat oppilaita, ruokapalveluhenkilökuntaa ja opettajia ajattelemaan kasvisruoasta uusin tavoin: kasvisruoka voikin monipuolistaa kouluruokailua.

Tämä uusi ajattelu on spekulatiivista siinä mielessä, että se on avannut uuden mahdollisuuksien horisontin, mutta se ei välttämättä takaa että oppilaiden syöminen tai kasvisruoan menekki kasvaisivat. Uuden ajattelun synnyttäminen vaatii oppilaiden näkemysten herkempää kuuntelua. Oppilaat myös haastoivat kokeilumme. Oppilaiden ja etenkin yläkoululaisten poikien osoittama kritiikki kasvisruokaa kohtaan paljastaa, miten merkittävä sija lihalla on ruokakulttuurissamme. Vapaavalintaisen kasvisruoan tuominen kouluruokailuun ei auta, elleivät lihaan ja kasviksiin liittyvät kulttuuriset merkitykset muutu samalla (ks. myös Shove *ym.* 2012; Warde 2016). Kokeilumme nostivat äänekkäästi esiin sen, että kasvisruoan lisääminen — ja siten ilmastopolitiikan toteuttaminen — vaatii muutoksia myös maskuliinisuuden ja feminiinisuuden määrittelyssä. Kaupunki- ja maaseutukoulujen erot olivat tässä suhteessa merkille pantavat.

Johtopäätökset

Ruokavaliomurros tarvitsee tuekseen sekä pitkäjänteistä puurtamista, käytäntöjen rukkaamista, mutta myös uusia avauksia, jotka kyseenalaistavat totut toimintatavat. Kokeilumme, joissa toimme vapaavalintaisen kasvisruoan kouluruokailuun, havainnollistavat tätä arkisten käytäntöjen muutokseen liittyvää dynamiikkaa. Kouluruokailukokeiluissa oppilaiden vahvempi osallistuminen kasvispainotteisuuden pohdintaan avasi monia luutuneita toimintatapoja kouluruokailussa. Se pysäytti epäröimään ja synnytti uuden toimintatavan siemenen. Tässä uudessa ajattelutavassa kasvisruokailu ei enää olisikaan vain se terveellinen tai ympäristöystävällinen erityisruokavalio vaan tasavertainen ruoka, joka voi monipuolistaa kouluruokailua.

Yläkoulun oppilaiden esittämä vastarinta kokeilujamme kohtaan nostaa esille myös eettisen keskustelun tärkeyden. Eettiset näkökulmat kohdentuvat kokeilujen seurauksiin, esimerkiksi mitä perheissä tapahtuu niiden seurauksena, mutta myös siihen, millä tavalla ne oikeuttavat tai haastavat sen suhteen tehtäviä valintoja. Kun puhumme ruoasta, puhumme aina kulttuurisista malleista. Tämä tulee jatkossa huomioida paremmin kokeiluja kohdennettaessa ja kasvispainotteisuutta edistettäessä. Parhaimmillaan kokeilut voivat tukea monipuolisempien, sallivampien kulttuuristen toimintamallien, esimerkiksi sukupuoliroolien etsintää. Ne voivat luoda paikkoja, joissa uusilla vaihtoehtoisilla merkityksillä voidaan leikitellä ja joissa niitä voidaan testata. Uusien merkitysten ja toimintatapojen juurruttaminen vaatii sitten taas käytäntöjen rukkaamista ja pitkäjänteistä kehittämistä.

Oppeja erilaisista käytännön ratkaisuista kasvispainotteisuuden tukemiseksi on jaettava aktiivisesti. Vain näin tehdyt kokeilut, tai kokeileva tutkimus, voi auttaa muuttamaan kulttuurisia merkityksiä ja käytäntöjä laajemmin. Syksyllä 2018 käyty keskustelu puolustusvoimien kasvisruokapäivistä osoittaa, että tätä keskustelua ja oppien jakamista on käyty aivan liian vähän. Vuonna 2018 käytetyt argumentit erosivat vain vähän vuonna 2007 esitetyistä kasvisruokapäiviä kritisoivista argumenteista. Näin silti vaikka käytäntöjä on rukattu ja muutoksia ruokavaliossa ja koulujen ruokalistoilta on tehty kymmenen vuoden ajan.

Kiitokset

Kiitos Asikkalan tukipalveluille ja Vääksyn yhteiskoululle, Jyväskylän kaupungin Kylän Kattauselle ja Mankolan koululle sekä Liperin ruokapalveluille ja Liperin koululle yhteistyöstä kokeilujen toteutuksessa ja suunnittelussa. Erityiskiitos kokeiluihin osallistuneille oppilaille kaikissa kolmessa koulussa. Kiitämme myös kaikkia kouluruokailukokeilujen palautepajaan osallistuneita tahoja kouluruokailun kehittämistä koskevasta avoimesta asenteesta. Saimme myös arvokasta palautetta kahdelta käsikirjoituksen arvioineelta tutkijalta, kiitos siitä. Tutkimusta on rahoittanut Suomen Akatemia (296884).

Lähteet

- Alhola, K., Kaljonen, M. (2017) *Kestävät julkiset hankinnat – nykytila ja kehittämisohjelma*. Suomen ympäristökeskuksen raportteja 32/ 2017. Suomen ympäristökeskus, Helsinki.
- Ansell, C.K., Bartenberger, M. (2016). Varieties of experimentalism. *Ecological Economics* 130 64–73. <https://doi.org/10.1016/j.ecolecon.2016.05.016>
- Caniglia, G., Schäpke, N., Lang, D.J., Abson, D.J., Luederitz, C., Wiek, A., Laubichler, M.D., Gralla, F. & von Wehrden, H. (2017) Experiments and evidence in sustainability science: A typology. *Journal of Cleaner Production* 169 39–47. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.05.164>
- Dewey, J. (1927) *The Public and its problems*. Southern Illinois University Press, Carbondale Illinois, USA.
- Fischler, C. (1988) Food, self and identity. *Information* (International Social Science Council) 27 275–292. <https://doi.org/10.1177/053901888027002005>
- Gabrys, J. (2014) A Cosmopolitics of Energy: Diverging Materialities and Hesitating Practices. *Environment and Planning A* 46 2095–2109. <https://doi.org/10.1068/a468>
- Godfray, H.C.J., Beddington, J.R., Crute, I.R., Haddad, L., Lawrence, D., Muir, J.F., Pretty, J., Robinson, S., Thomas, S.M. & Toulmin, C. (2010) Food Security: The Challenge of Feeding 9 Billion People. *Science* 327 812–818. <https://doi.org/10.1126/science.1185383>
- Elmqvist, T., Siri, J., Andersson, E., Anderson, P., Bai, X., Das, P.K., Gatere, T., Gonzalez, A., Goodness, J., Handel, S.N., Hermansson Török, E., Kavonic, J., Kronenberg, J., Lindgren, E. & Maddox, D. (2018) Urban tinkering. *Sustainability Science* <https://doi.org/10.1007/s11625-018-0611-0>
- Heiskanen, E. & Matschoss, K. (2016) Paikallisten ilmastokokeilujen arvioimisen haasteet. *Alue & Ympäristö* 45 45–58. <https://aluejaymparisto.journal.fi/article/view/64899>
- Heuts, F. & Mol, A. (2013) What Is a Good Tomato? A Case of Valuing in Practice. *Valuation Studies* 1 125–146. <https://doi.org/10.3384/vs.2001-5992.1312125>
- Hildén, M., Jordan, A. & Huitema, D. (2017) Special issue on experimentation for climate change solutions editorial: The search for climate change and sustainability solutions - The promise and the pitfalls of experimentation. *Journal of Cleaner Production* 169 1–7. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.09.019>
- Hoppu, U., Lehtisalo, J., Tapanainen, H. & Pietinen, P. (2010) Dietary habits and nutrient intake of Finnish adolescents. *Public Health Nutrition* 13 965–972. <https://doi.org/10.1017/S1368890010001175>

- Jalas, M., Hyysalo, S., Heiskanen, E., Lovio, R., Nissinen, A., Mattinen, M., Rinkinen, J., Juntunen, J.K., Tainio, P. & Nissilä, H. (2017) Everyday experimentation in energy transition: A practice-theoretical view. *Journal of Cleaner Production* 169 77–84. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.03.034>
- Junnilainen, L. (2011) *Lihan syömisen oikeudesta - Miksi kaupunginvaltuutetut riitelenät kasvisruokapäivästä?* Helsingin yliopisto, Valtiotieteellinen tiedekunta, Sosiaalitieteiden laitos.
- Kaljonen M., Kettunen, M., Peltola, T. & Salo, M. (2018a) Kasvisruoka avaa uusia ovia ruokakasvatukselle. *Kotitalouslehti* 17.5.2018. <<https://www.kotitalouslehti.fi/kasvisruoka-avaa-uisia-ovia-ruokakasvatukselle/>>
- Kaljonen, M., Peltola, T. & Ahponen, H. (2018b) Kasvisruoka voi monipuolistaa kouluruokailua. Editointi Konsta Hellsten. SYKE Youtube 6.9.2018. <<https://www.youtube.com/watch?v=1VrDgRyAjinI>>
- Kaljonen, M., Peltola, T., Salo, M. & Furman, E. (2019) Attentive, speculative experimental research for sustainability transitions: An exploration in sustainable eating. *Journal of Cleaner Production* 206 365–373. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.09.206>
- Laakso, S., Berg, A. & Annala, M. (2017) Dynamics of experimental governance: A meta-study of functions and uses of climate governance experiments. *Journal of Cleaner Production* 169, 8–16. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.04.140>
- Law, J. (2004) *After Method: Mess in Social Science Research*. Routledge, London.
- Lehto, J. (2018) Lihasta luovutaan pikkuhiljaa – myös muualla kuin pääkaupunkiseudulla. *Tieto & Trendit, Asiantuntija-artikkelit ja ajankohtaisblogit*. Tilastokeskus, Helsinki.
- Lintukangas, S. (2009) Kouluruokailuhenkilöstä matkalla kasvattajaksi. *Kotitalous- ja käsityötieteiden laitoksen julkaisuja* 20. Helsingin yliopisto, Helsinki.
- Lombardini, C. & Lankoski, L. (2013) Forced Choice Restriction in Promoting Sustainable Food Consumption: Intended and Unintended Effects of the Mandatory Vegetarian Day in Helsinki Schools. *Journal of Consumer Policy* 36 159–178. <https://doi.org/10.1007/s10603-013-9221-5>
- Luonnonvarakeskus (2018) Ravintotase 2017 ennako ja 2016 lopulliset tiedot. <https://stat.luke.fi/ravintotase-2017-ennako-ja-2016-lopulliset-tiedot_fi>
- Marres, N. (2009) Testing Powers of Engagement: Green Living Experiments, the Ontological Turn and the Undoability of Involvement. *European Journal of Social Theory* 12 117–133. <https://doi.org/10.1177/1368431008099647>
- McMichael, A.J., Powles, J.W., Butler, C.D. & Uauy, R. (2007) Food, livestock production, energy, climate change, and health. *The Lancet* 370 1253–1263. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(07\)61256-2](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(07)61256-2)
- Mol, A. (2002) *The Body Multiple: Ontology in Medical Practice*. Duke University Press, Durham and London.
- Mol, A. (2008) *The logic of care. Health and the problem of patient choice*. Routledge, London, New York.
- Mol, A. (2010) Care and its values. Good food in the nursing home. In Mol, A., Moser, I & Pols J. (ed.). *Care in Practice. On Tinkering in Clinics, Homes and Farms*, 215–234. Transcript, Bielefeld.
- Mol, A. (2013) Mind your plate! The ontonyms of Dutch dieting. *Social Studies of Science* 43 379–396. <https://doi.org/10.1177/0306312712456948>
- Mol, A., Moser, I. & Pols, J. (2010) *Care in Practice: On Tinkering in Clinics, Homes and Farms*. Transcript Verlag, Bielefeld.
- Opetushallitus (2014) *Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet*. Määräykset ja ohjeet 2014:6. Opetushallitus, Helsinki.
- Perusopetuslaki 31§ (13.6.2003/1136)
- Poore, J. & Nemecek, T. (2018) Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. *Science* 360(6392) 987.
- Raulio, S., Tapanainen, H., Nelimarkka, K., Kuusipalo, H. & Virtanen, S. (2018) *Kaudes- ja kahdeksasluokkalaisten ruoankäyttö: Koulujakehitysjärjestelmän alkukartoitus*. Työpöytä 25/2018. Terveyden ja hyvinvoinninlaitos, Helsinki.
- Rothberger, H. (2013) Real men don't eat (vegetable) quiche: Masculinity and the justification of meat consumption. *Psychology of Men & Masculinity* 14 363–375. <http://dx.doi.org/10.1037/a0030379>
- Rückenstein, M. (2012) Kouluruokailun vaikuttajat. Kansalaiskasvatuksesta kulutuskuulttuuriin. In Pekkarinen, E., Vehkalahti, K. & Myllyniemi, S. (ed.) *Lapsen ja Nuoren Instituutioiden Kehyksissä*. Nuorten Elinolot -- Vuosikirja 2012. *Nuorisotutkimusseura Julkaisuja* 131, 156–169. Nuorisotutkimusverkosto, Nuorten ja hyvinvoinnin laitos, Valtion nuorisosiain neuvottelukunta, Helsinki.
- Schot, J. & Geels, F.W. (2008) Strategic niche management and sustainable innovation journeys: theory, findings, research agenda, and policy. *Technology Analysis & Strategic Management* 20 537–554. <https://doi.org/10.1080/09537320802292651>
- Shove, E., Pantzar, M. & Watson, M. (2012) *The dynamics of social practice. Everyday life and how it changes*. Sage, London.
- Springmann, M., Clark, M., Mason-D'Croz, D., Wiebe, K., Bodirsky, B. L., Lassaletta, L., ... & Jonell, M. (2018) Options for keeping the food system within environmental limits. *Nature* 562(7728) 519–525. <https://doi.org/10.1038/s41586-018-0594-0>
- Stengers, I. (2010) Including nonhumans in political theory: Opening Pandora's box? In Braun, B & Whatmore, S. (ed.) *Political Matter. Technoscience, Democracy, and Public Life*. 3–34. University of Minnesota Press, Minneapolis.
- Talvia, S. & Tuijula T. (2018) Lautasen tuolta puolen: alakoululaisten kouluruokailudiskussit ja kouluruokailun kehittämiseen heijastuvat jännitteet. In Risto R., Haltia, N. Lempinen, S. & Kaunisto, T. (ed.) *Eriarvoistuva maailma – tasa-arvoistava koulu? Kasvatusalan tutkimuksia* 78, 145-178. Suomen kasvatustieteellinen seura, Helsinki.
- VRN, Valtion ravitsemusneuvottelukunta (2014) *Terveyttä ruoasta – Suomalaiset ravitsemussuositukses 2014*. Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Tampere.

- VRN, Valtion ravitsemusneuvottelukunta (2017) *Syödään ja opitaan yhdessä – kouluruokailusuositus*. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Terveyden ja hyvinvoinnin laitos, Helsinki.
- Wahlen, S., Heiskanen, E. & Aalto, K. (2012) Endorsing Sustainable Food Consumption: Prospects from Public Catering. *Journal of Consumer Policy* 35 7–21. <https://doi.org/10.1007/s10603-011-9183-4>
- Warde, A. (2016) *Practice of Eating*. Polity, Cambridge.
- Whitehead, A.N. (1933) *The Adventures of Ideas*. Macmillan, New York.
- Wittmayer, J.M., Schöpke, N. (2014) Action, research and participation: roles of researchers in sustainability transitions. *Sustainability Science* 9 483–496. <https://doi.org/10.1007/s11625-014-0258-4>
- Miikkulainen, L., Autio, R. & STT (2018) Puolustusministeri kimpaantui armeija kasvislinjasta: “Ideologista pakkotuputusta ei tarvita” – Pyytää kasvisruoasta selvityksen. Yle Uutiset 24.8.2018. <<https://yle.fi/uutiset/3-10368100-10.11.2018>>
- YM, Ympäristöministeriö, 2017. *Valtioneuvoston selonteko keskipitkän aikavälin ilmastopolitiikan suunnitelmasta vuoteen 2030 – Kohti ilmastoviisasta arkea*. Ympäristöministeriö, Helsinki.