



Farmiretkiltä ideoita ja sinnikkyuden mallia

Suuren maailman tuulet puhaltavat Myssyfarmin ja Hamppufarmin tiloilla. Kummatkin ovat keskellä varsinaissuomalaista maisemaa, Pöytyällä ja Marttilassa. Nurkkakuntaisuudesta ei kuitenkaan ole puhuttakaan. Enemminkin yhteinen tekijä on innostus ja peräänantamattomuus. Eikä epäonnistumisia pelätä. Niistä opitaan.

” Olen ylpeä maanviljelijä, mutta käyttäisin meistä maanviljelijöistä enemmän titteliä ruuantuotaja, naureskelee Myssyfarmin isäntä **Janne Rauhansuu**.

Janne palasi kotitalalleen maailmankierrokselta. Mies ehti tehdä menestysuran purjelautailijana. Se kuljetti häntä Australiaa ja Etelä-Afrikkaa myöten Sveitsin Davosiin. Loukkaantuminen oli jo pysäyttänyt lautailu-uran, mutta mies tarttui puikkoihin ja ryhtyi kutomaan myssyjä. Ensimmäinen itse tehty myssy valmistui 2006.



- Näin suomalaiset valtit vahvoina. Puhtaus, vesi ja turvallisuus ovat asioita, joista kannattaa pitää kiinni. Oli selvää, että siirrymme luomuun. Isää piti tosin vähän taivutella, Janne kertoo.

Vaimo **Anna Rauhansuu** on markkinoinnin osaaja. Molemmat ajattelevat avarasti, arvostavat luomua ja ympäristöä. Kiemuroitten jälkeen pariskunta on asettunut Jannen kotitalalle. Ekodesign on perheen teema. Myssyfarmin tuotteet tunkevat lujaa vauhtia maailman markkinoille.

- Tuotteitamme myydään jo kahdeksassa maassa, toteaa Anna Rauhansuu.

Mummot mukana

Rauhansuun tila muuttui Myssyfarmiksi. Kylän mummot ovat mukana neulomassa myssyjä aidosta suomenlampaan villasta. Niitä kaupataan maailman markkinoilla.

Yli 150 hehtaarin farmilla on siirrytty viljelykiertoon. Pelloilla tuotetaan herneitä ja syysrypsiä, josta jalostetaan öljyä ja rouheita. Pellot pysyvät tuottavina viherlannoituksen avulla. Yhteistyö läheisen luomulamman kanssa on tiivistä. Omia lampaita on vain viisi ja myssyihin tarvitaan villaa.

- Hampusta puristetaan öljyä. Siitä tehdään rouhetta ja ruokaa. Vihermassalla parannetaan peltojen maata. Siitä saatavaa kuitua voisi käyttää vaatteiden, huonekalujen ja jopa autojen valmistukseen, Ville Virtanen innostuu ja Elias-poika kuuntelee.



Janne Rauhansuu maistattaa tuoretta luomurypsiöljyä. Puristamo on rakennettu kuivurin alakertaan.

Hamppua hyötyyn

Yksi luomupäiväläisten retkistä jatkui farmilta farmille. Myssyfarmin jälkeen keskellä syyspimeää peltomaisemaa loisti lämmin valo. Oven päällä oleva kyltti kertoi, että olimme tulleet Hamppufarmille. **Ville Virtanen** ja **Virve Kettunen** ovat kokeilijoita. Farmilla jalostetaan tällä hetkellä hampusta rouhetta, proteiinia, öljyä, kuorittua ja paahdettua siementä, snackseja ja suklaata.

- Myyntiin ne lähtevät nyt suoratoimituksena kaksi kertaa viikossa, isäntäväki sanoo tyytyväisenä.

Polku ei ole ollut vaivatton. Murtolan tilan pelloilla on perinteisesti kasvatettu ohraa, vehnää ja ruista. Nyt on panostettu öljyhamppuun ja sen jalostamiseen.

- Kaikki alkoi hunajakokeilusta, jota varten tilalle tuotiin mehiläisiä vuonna 2012. Hamppu kasvoi, mutta mehiläisiä se ei tuntunut kiinnostavan.

- Pussitimme öljyhamppun siemenet, kävelimme Citymarkettiin. Nyt meillä on niille pitkälle toistasataa jälleenmyyjää. Ja tuotanto kasvaa. ◀

www.luomu.fi/luomupaivat