



## Onnistunut tulevaisuusverstaas Turussa:

### Ensiksi puhutaan kuin papupadat ja sitten tehdään papupöperöä!

(Eikä yhtään mennyt herneitä nenään)

Vuosi 2017 on FAO:n kansainvälinen palkokasvien vuosi (International Year of Pulses). Palkokasveja ovat kaikki erilaiset herneet ja pavut, lähtien härkäpavusta ja päättyen hiirenvirnaan. Ruokatarkoitukseen palkokasveja käytetään maailmalla runsain määrin, mutta Suomessa toistaiseksi vähemmän, tosin esim. härkäpapu on ikaikainen viljelykasvi meilläkin. Palkokasvit sitovat ilmakehästä maahan tyypejä ja sisältävät runsaasti valkuaisista eli proteiinia, jonka vuoksi niitä käytetään myös karjan rehuina. FAO:n teemavuodella on viisi pääsanomaa:

- Palkokasvit ovat erittäin ravitsevia
- Palkokasvit ovat taloudellisesti saavutettavissa ja edistävät ruokaturvaa kaikilla tasoilla
- Palkokasveilla on tärkeitä terveyshyötyjä
- Palkokasvit ovat osa kestävästä maataloudesta ja edistävät ilmastonmuutoksen hillintää ja siihen sopeutumista
- Palkokasvit tukevat luonnon monimuotoisuutta

Valkuaisaineomavaraisuuttamme tulisi tehostaa. Varsin suuri osa proteiinirehusta Suomessakin on Etelä-Amerikasta tuotua soijaa, jonka viljelyala on edelleen kasvussa, ja joka aiheuttaa siellä monitasoisia ja vakavia ympäristöongelmia. VTT on vuonna 2015 tuottanut tiekartan Suomen proteiiniomavaraisuudelle: <http://www.vtt.fi/inf/pdf/visions/2015/V6.pdf>

Yksi ohittamaton kohta kotimaisten palkokasvien käytön lisäämisessä on kuluttajien valistaminen. Tähän haasteeseen on tarttunut kiinnostavalla tavalla Turun yliopiston Tulevaisuuden tutkimuskeskus, jossa pro gradu -tutkielmaansa tekevä tanssikoreografi Satu Tuittila järjesti mielenkiintoisen ”*Papua pataan ja peltoon?*”- tulevaisuusverstaan marraskuun alussa Aurajokisäätiön Myllytuvalla Turussa. Työpajoihin, joita oli kaksi samanlaista, oli kutsuttu elämän eri osa-alueiden edustajia: ihan tavallisia kuluttajia, viljelijöitä, ruoka-alan tutkijoita sekä ruoka- ja maatalousalan muita ammattilaisia, mm. kotitalousopettajia.

Työryhmässä keskusteltiin palkokasveista monipuolisesti, ohjatusti ja uusia ideoita pursuillen. Poikkeuksellisen tehokkaasti sektorirajat ylittäneen ryhmätyöskentelyn aikana opittiin toinen toisiltaan ehkä enemmän kuin missään työpajassa koskaan. Työpajan parhaaseen antiin kuului myös kokkaaminen yhdessä. Vatsat piukeina erilaisista paputuotteista työpaja jatkui vielä lounaan jälkeenkkin.

Tulevaisuuden tutkimuskeskuksen työpajassa kun oltiin, heitettiin nykyhetken kahleet romukoppaan ja aamun pihaverryttelyssä ja annettiin ajatusten lentää tulevaisuuteen. Vähitellen sieltä jostain tulevaisuusmatkalta laskeuduttiin taas alas miettimään askelmerkkejä eteenpäin. Keskusteluissa nousi

esille vahvasti, että mikäli palkokasvien tuotantoa ja käyttöä halutaan lisätä, tarvitaan vahvistusta ketjun kaikkiin osiin. Viljelijöille on tärkeää saada sopimuksia elintarviketeollisuuden kanssa, elintarviketeollisuus tarvitsee varmoja ostajia tuotteille, kauppa ja ravitsemuspalvelut ovat monesti ratkaisevassa roolissa. Jotta ilmiö vahvistuisi, erityisen tärkeäksi koettiin koulujen ja varhaiskasvatuksen rooli.

Yksimielisiä työpajassa oltiin siitä, että näitä uusia tuotteita kannattaa ottaa mukaan joka kodin, suurtaloukskeittiön ja ravintolan ruokalistoilta, niin herkullisia ne olivat myös vannoutuneiden lihansyöjien mielestä. Liian usein tehdäänkin tiukkaa rajanvetoa lihansyöjien ja kasvissyöjien välille. Tämä vastakkainasettelu on aika vahvasti leimannut keskustelua kasvipohjaisen proteiinin käytöstä ja sen lisäämisestä. Ruokavalikoimaa voi työpajan kokeilujen perusteella kasvattaa ihan makukokemusten perusteellakin, ilman minkäänlaista kannanottoa liha-, seka- tai kasvisruokavaliioon.

Kannattaa siis katsastaa kaupassa hernehyllyä uudella silmällä, sillä valikoimassa on vaihtoehtoja laidasta laitaan, sieltä löytyy muutakin kuin hernekeiton kuivahernejä. Tuotevalikoima on yhtäkkiä räjähtänyt. Ja on muitakin uutuuksia kuin Nyhtökaura ja Härkis. Monet uudet tuotepakkaukset ovat lähtöisin suoraan maataloilta tai pienistä elintarvikeyrityksistä. Samalla voidaan siis tukea paikallisia tuottajia ja laajemmin paikallisia ruokajärjestelmiä.

Tässä lisää FAO:lta englanniksi teemavuoden sisällöstä: <http://www.fao.org/pulses-2016/en/>

Summa summarum: Suosittelen sektorirajat ylittävää keskustelua. Siellä voi helpommin syntyä uusia innovaatioita. Eikä herkullisten ruokien kokkaaminen ole koskaan pahitteeksi.

*Tulevaisuusverstaasta inspiroituneena,*

*Eija Hagelberg  
JÄRKI-hanke, BSAG*



Kuvassa tulevaisuusverstaan vetäjä, graduntekijä Satu Tuittila (vas.) sekä Tulevaisuuden tutkimuskeskuksen varajohtaja, dosentti Katriina Siivonen Turun yliopistosta Papuverstaassa numero 2.