

**Päätoimittaja**  
Teemu Pakarinen  
Puh. 050 544 6457

**Toimituspäällikkö**  
Vesa Jääskeläinen  
Puh. 0400 235 788

**Ulkoasu**  
Minna Aho AD  
Puh. 040 156 9162  
Kaija Rinkinen  
Puh. (09) 4767 5561

**Tilaukset ja  
osoitteen muutokset**  
Puh. 020 413 2636  
tilaukset@pellervo.fi

**Tilaaajien e-arkisto**  
pellervo-e-lehdet.fi

**Ilmoitusten myynti**  
Agrimedia Oy  
Tanja Forsman  
Puh. 040 539 3089

Pellervo  
Merja Sainio  
myyntipäällikkö  
Puh. (09) 4767 5573

**Toimitus**  
PL 77 (Simonkatu 6)  
00101 Helsinki  
(09) 476 7501 (vaihe)  
telekopio  
(09) 694 8845  
sähköpostiosoite  
maatilanpellervo@pellervo.fi

Henkilökohtaiset sähköpostit  
etunimi.sukunimi@pellervo.fi

**Julkaisija**  
Pellervo-Media Oy

Pellervo on Aikakauslehtien  
Liiton jäsenlehti  
ISSN 2242-6396

Pellervo vastaa vain tilattujen  
kirjoitusten ja kuvien  
säilyttämisestä  
ja palauttamisesta.

**Painopaikka**  
PunaMusta

Tämän lehden tilaajarekisteriä  
voidaan käyttää  
suoramarkkinointitarkoituksiin.

# eläin

MAATILAN  
PELLERVO

## Märehtijöistä on moneksi

**M**aidontuottajat ja lihakarjankasvattajat voivat nyt huokaista helpotuksesta yhdessä lammas- ja vuohitilallisten kanssa. Uusin tutkimus nimittäin kyseenalaistaa märehitijöiden merkityksen ilmastonmuutoksen syntyä. Päinvastoin märehitijät voivat olla ratkaisu koko luomakunnan ravinnonsaantiin tulevaisuudessa ja vieläpä ympäristönäkökohdat huomioiden. Tätä valottaa Järki-hankkeen julkaisu *Kestävä ruuantuotanto tarvitsee märehitijöitä*, johon Tyrsky-Konsultoinnin tutkimusjohtaja Kati Berninger on koonnut aivan uusia näkökulmia.

Maapallolla elää tällä hetkellä yli 7,3 miljardia ihmistä ja vuoteen 2050 mennessä väkimäärä kasvaa 9,6 miljardiin, jolloin lihan ja maidon kulutuksen arvioidaan kaksinkertaistuvan. Väestön ruokkimisen näkökulmasta on ongelmallista se, että noin puolet maailman viljasta ja suurin osa soijasta käytetään eläinten rehuksi, vaikka eläinten ravitsemus voisi koostua kokonaan myös heinästä, laidunruohosta ja tähteistä, joita märehitijät voivat hyödyntää myös vaikeissa olosuhteissa. Olennainen asian ydin on laidunnuksessa ja ravinteiden kierrätyksessä.

Märehitijät pystyvät muuttamaan ihmisravinnoksi sellaista kasvillisuutta, joka ei ihmiselle sellaisenaan sovi. Ruoho, heinä ja apila sekä puiden ja pensaiden lehdet muuttuvat tehokkaassa ruuansulatusjärjestelmässä maistuviksi märepaloiksi. Laitumet ja pitkäikäiset nurmet pitävät myös pintamaan paikallaan ja torjuvat eroosiota.

Laitumella naudat voivat toteuttaa lajinmukaista käyttäytymistään. Ne pääsevät repimään kasveja maasta ja tarkkailemaan samalla ympäristöään. Laidun on mukava makuualusta ja suurikin lehmä mahtuu siellä lepäämään hyvin lokoisasti. Laitumella on myös hyvin tilaa luontaiseen sosiaaliseen käyttäytymiseen ja liikunnan mahdollisuus edistää eläinten terveyttä.

Aivan erityisen huomion tutkimuksessa saa niittyliha. Niitty- eli luonnonlaidunliha on peräisin märehitijöistä, jotka ovat laiduntaneet osan vuodesta lannoittamattomilla luonnonlaitumilla. Näitä ovat niityt ja hakamaat, jonne ei viedä muuta lisäravintoa kuin kivennäisiä.

Märehitijöille ei syötetä yhtä paljon soijapitoista rehua kuin sioille ja siipikarjalle. Nurmirehun tuotanto on selvästi ympäristöystävällisempää kuin soijanviljely, joka köyhdyttää maaperää etä on ilmastovaikutukseltaan haitallista. Ongelmat ovat nähtävissä Etelä-Amerikassa, jossa soijalle on vallattu viljelyalaa metsiä ja ruohoaroja tuhoamalla. Suomessa valkuaisrehun omavaraisuutta olisi nostettava lisäämällä härkäpavun ja sinilupiinin tuotantoa.

Toisaalta tutkimuksessa huomautetaan, että meillä naudoille annetaan enemmän valkuaisrehua kuin olisi tarpeen. Tyypillisellä suomalaisella ruokinnalla yli 200-kiloisten kasvavien nautojen tyypin tarve täyttyy säilörehulla ja viljalla ilman erityistä valkuaislisää. Valkuaisrehun vähentämisellä ruokinnassa voidaan myös vähentää naudanlihantuotannon typpipäästöjä. Kaiken kukkuraksi pelkkää karkearehua syövien nautojen liha on tavanomaista väkirehua syövien nautojen lihaa vähärasvaisempaa ja sillä on ihmisen terveyden kannalta parempi rasvahappokoostumus. Hyvä synninpäästö punaisen lihan syönnille.

Vesa Jääskeläinen