

Roskakalasta ekoinnovaatioksi

Kesätuuli hellii lämpimänä ja puna-valkea koho keinuu auringon kultaamien aaltojen tahtiin. Järven rantaa reunustavat valkokyylkiset koivut, jotka ovat juuri kesän vihreimmillään. Veneen pohjalla on vanhassa hillopurkissa kastematoja... Palataanpa kuitenkin keskelle talvea ja rikotaan kesäpäivän kirkkaus ajatuksilla ilmastonmuutoksesta ja sen hillitsemiseen tarvittavista ekoinnovaatioista – sellaisten alkujuuret löytyvät nimittäin sieltä järveltä.

Ilmastonmuutoksen hillinnässä ruoantuotannolla ja -kulutuksella on merkittäviä mahdollisuuksia. Sektorilla tarvitaan erilaisia ekoinnovaatioita, jotta Suomen asettamat ilmastotavoitteet toteutuvat. Ekoinnovaatiolla tarkoitetaan uutta tai olennaisesti parannettua tuotetta, prosessia tai palvelua, joka on ympäristöä säästävä. Tavoitteena ekoinnovaatiolla on vähentää kulutuksen ympäristökuormitusta tai ratkaista jätteiden, päästöjen, materiaalien tai energian käytön haasteita.

Kala on proteiininlähde, jonka ympäristökuormitus on pienempi kuin perinteisesti tuotetun eläinproteiiniin. Luonnonvarakeskuksen mukaan kalaisa ruokavalio, jossa on maitoa mukana, on ilmastolle ja terveydelle parempi vaihtoehto kuin nykyinen keskimääräinen ruokavalio. Suomalaiset myös syövät entistä enemmän kalaa ja vuosittain syömämme kalan määrä on suurempi kuin EU-kansalaisella keskimäärin. Puolet kuluttajista haluaisi vieläpä lisätä kalan syöntiä.

Kalan kulutus on kaksinkertaistunut 1980-luvun alusta, mutta samalla kotimaisen kalan kulutus on vähentynyt. Myös kalojen käyttö kotitalouksissa on muuttunut. Vielä 1980-luvulla kaupallisesti tärkein kalamme ruokapöydässä oli kotimainen silakka, ja 2000-luvulla se on korvautunut kasvatetulla, pääosin ulkomaisella lohella. Särkikalat ovat olleet hankalan valmistettavuutensa vuoksi kuluttajien epäsuosiossa, jolloin ne ovat menneet pääasiassa jätteeksi ja turkiseläinten rehuksi. Kuitenkin samaan aikaan särkikalakannat ovat vesistöjen rehevöitymisen myötä kasvaneet. Kestävällä hoitokalastuksella toteutettu särkikalojen pyynti auttaa kala-aluetta monin tavoin, sillä kalaston rakenne tasapainottuu ja kalastuksen avulla kierrätetään vesistöistä rehevöittävä fosforia maalle.

Päijänteen läheisyydessä, Komppa-Seppälän tilalla on tuotettu pitkään luomuhunajaa. Erään vähäsatoisemman hunajakesän jälkeen yrittäjäpariskunnalla oli talvella aikaa kalastella kotitarpeiksi. Särkeä ui pyydyksiin muuta saalista jahdatessa ja sille piti keksiä käyttöä. Yrittäjät valmistivat särjestä omassa keittiössään säilykkeitä. Niitä riitti jaettavaksi myös muille ja pian säilykettä pyydeltiinkin lisää. Ekoinnovaatio oli syntynyt. Tarina on hyvä kalajuttu, vaikkakin totta, ja markkinoinnin näkökulmasta kiehtova.

Jotta kuluttajat alkaisivat käyttää uusia proteiininlähteitä perinteisten rinnalla, niiden tulisi olla helppoja käyttää, korvata jotain tuttua ja soveltua kuluttajan elämäntilanteeseen. Nykyisin suomalaiset haluavat kalansa mieluiten fileenä – helppous ja ruodottomuus ovat tärkeitä. Useissa markkinoille tulleissa särkikalatuotteissa ruodot on jauhettu massaksi tai kypsennetty pehmeiksi, jolloin ne eivät hankaloita kuluttajaa. Särkikalamassasta on pyöritelty pullia tai pihvejä, jolloin kuluttajan on helppo ja nopea käyttää tuotetta arjessaan.

Kaupassa kuluttajan pitäisi myös huomata ekoinnovaatio, jolloin osuva design olennainen osa tuotetta. Hyvä ja innostava ekoinnovaatio ei kuitenkaan riitä, jos tuote ei tule käyttöön saakka. Tarvitaan keinoja kuluttajan käyttäytymisen uudistamiseen. Kuluttajat ovat nostaneet esiin, että tuotteiden maistatuksella, resepteillä ja käyttövinkeillä voidaan edistää tuotteen käyttöä.

Joten nappasi särki tai ei, tehdään tässä pieni ekoinnovaation innoittama ilmastoteko. Tässä lapsiperheen arjessa koeteltu varsin tutunoloisen ruoan ohje ekoinnovatiivisella proteiininlähteellä, joka maistui niin kalanrakastajalle kuin kriittiselle taaperollekin. Sopii nautittavaksi järven rannalla ja kotikeittiössä.

Särkikiusaus

500 g peruna-sipulisekoitusta pakasteesta

2 pientä fenkolia

n. 250 g särkisäilykettä

suolaa ja pippuria

1. Pilko fenkoli suikaleiksi ja lisää peruna-sipulisekoituksen kanssa vuokaan.
2. Kippaa joukkoon särki ja sekoita perunoiden, sipulien ja fenkolin kesken suloiseksi sekamelskaksi.
3. Lisää pippuria ja suolaa oman maun mukaan.
4. Paista 200 asteisessa uunissa n. 45 minuuttia.

Lisää ekoinnovaatioita perataan ”Ekoinnovointi ja kiertotalouden liiketoimintamahdollisuudet Etelä-Pohjanmaalla”-hankkeessa <https://researchportal.helsinki.fi/fi/projects/eco-innovation-and-business-potential-of-circular-economy-in-sout>