

Lähirooka ja ympäristö

Lähirooalla on monta määrittelytapaa. Joku voi ymmärtää lähirooan omassa pihapiirissä ja lähiseuduilla kasvatetuksi. Toinen voi katsoa kaiken suomalaisen ruoan olevan lähirookaa. Riippumatta miten tarkkarajaisesti lähirooan ymmärtää, kaikki voivat todennäköisesti olla samaa mieltä siitä, että lähirookaa ei tuoda ainakaan lentokoneella tai laivalla. Toinen hyvä tapa määrittää lähirooka on ajatella asiaa isovanhempiemme kautta. He söivät nuoruudessaan aina lähirookaa. Samalla he tiesivät mistä ruoka on peräisin ja miten se on tehty.

Ruoan ympäristövaikutukset

Kaikella ruoalla on monenlaisia ympäristövaikutuksia. Ruoan rehevöitymis- ja happamoitusvaikutuksia sekä monia muita tekijöitä voidaan arvioida ja tutkia, mutta eniten huomiota kiinnitetään nykyään ruoan hiilijalanjälkeen. Myös vesijalanjälkeä on alettu arvioida viime aikoina.

Ruoan hiilijalanjälkeen eniten vaikuttava tekijä on tyypillisesti raaka-aineiden tuotanto eli viljely tai kasvatusta. MTT:n mukaan sen osuus koko ruoantuotannon ketjun vaikutuksista on kolme neljäsosaa. Loput päästöistä selittyvät elintarvikkeiden valmistuksella, kuljetuksilla ja pakkauksilla. Monissa kasvipohjaisissa tuotteissa, joille on laskettu hiilijalanjälki, raaka-aineiden tuotannon osuus on usein hieman pienempi (40-60 prosenttia) ja muiden tekijöiden osuus vastaavasti kasvaa.

Ruoka-aineiden väliset erot ovat monille tuttuja. Liharuoka tuottaa lähtökohtaisesti kymmeniä kertoja enemmän kasvihuonekaasupäästöjä kuin kasvipohjainen ravinto, erityisen suuret päästöt ovat naudan- ja lampaanlihalla. Kanan ja porsaanlihan päästöt ovat huomattavasti pienemmät kuin naudanlihan, riistan tai itse kalastetun kalan päästöt ovat minimaaliset. Vihannesten, kasvien ja hedelmien hiilijälki on pieni silloin kun ne on kasvatettu ulkona avomaalla.

Ruoan hiilijalanjälkeen vaikuttaa merkittävästi kasvatus- tai säilytysvaiheessa kulutetun energian määrä. Jos elintarviketta on säilytettävä pakkasessa tai muuten kylmässä, merkittävä osuus sen hiilijalanjäljestä muodostuu kylmäsäilytyksen kuluttamasta energiasta. Jos taas ruoan tuottaminen kuluttaa paljon energiaa, kuten vihannesten kasvattaminen muulloin kuin kesällä viljeltynä, nostaa tämä hiilijalanjäljen huomattavan korkealle. Vertailu kasvihuonekurkun ja kesällä avomaalla kasvatetun kurkun välillä kertoo, että kasvihuoneessa kasvatetun kurkun päästöt ovat noin kuusinkertaiset ulkona kasvatettuun kurkkuun verrattuna. Kasvihuoneissa kuluu valtavat määrät lämpöä ja sähköä kylmän ja pimeän aikaan.

Miten kuluttaja voi itse arvioida tuotteen hiilijalanjälkeä

Miten lähirooasta kiinnostunut kuluttaja voi löytää tuotteita, joiden vaikutukset ympäristöön



ilmaston kannalta ovat pieniä? Kausiruokien valinta on itsestäänselvä vaihtoehto: kesällä suomalaisia kasviksia, vihanneksia ja marjoja, jotka kasvavat paljaan taivaan alla ilman kasvihuonelämmitystä tai sähkövaloa. Kesän juurekset säilyvät pitkään ja talven varalle hilloaminen, mehustaminen ja myy säilöminen ilman pakastinta ovat vähähiilisiä tapoja. Kalat ja riista ovat aina vaikutuksiltaan pieniä.

Entä jos tutkii muitakin vaihtoehtoja lähiruoan lisäksi? Mitä tehdä kun talvellakin haluaa syödä – ja on syytä syödä – tuoreita vihanneksia, kasviksia ja hedelmiä? Tomaattien osalta on sanottu, että kesäkuukausina kannattaa syödä suomalaisia tomaatteja, keväällä ja syksyllä hollantilaisia ja talvella Kanariansaarilla kasvatettuja. Tämä varmaan pitää paikkansa ja pätee muihinkin vihanneksiin kuin tomaatteihin. Syytä on tietenkin se, että luonnonvalossa ja lämmössä kasvatetut vihannekset kuluttavat vähemmän energiaa. Edes pidempi kuljetusmatka ei nosta niiden hiilijalanjälkeä kotoista talvikasvihuonevihannesta korkeammalle.



Asia ei ole kuitenkaan aivan yksinkertainen: talvella kasvatetulla suomalaisella kasvihuonevihanneksella ei automaattisesti ole suurta hiilijalanjälkeä – poikkeuksiakin on. Jalanjäljen koko riippuu täysin siitä, millaista energiaa kasvihuoneella on käytössään. Useimmiten kasvihuoneet käyttävät fossiilisilla polttoaineilla tuotettua energiaa, mutta näin ei ole aina. Eräät kasvihuoneet ovat panostaneet uusiutuviin energialähteisiin, jolloin niiden tuottamien vihannestenkin hiilijalanjälki

pienenee merkittävästi. Yhtenä esimerkkinä on Sybimar, Uudessakaupungissa toimiva yritys. Se on rakennuttamassa kokonaisuutta, jossa voimalaitos tuottaa kaatopaikkakaasuisista, kalanperkuujätteistä ja muista bioperäisistä jätteistä biopolttoaineita. Näillä hiilettömillä polttoaineilla se sekä lämmittää että valaisee kasvihuoneensa ja kalanviljelylaitoksensa. Kun kokonaisuus valmistuu, lähialueiden kuluttajat saavat läpi vuoden vihanneksia ja kalaa, joiden hiilijalanjälki on mitättömän pieni muihin vaihtoehtoihin verrattuna. Tämä ei ole ainoa uusiutuvilla toimiva kasvihuone, mutta kovin yleisiä ne eivät ole. Mitä enemmän vastaavia laitoksia syntyy, sitä useammat pääsevät nauttimaan talvisaikaankin vähähiilisestä, tuoreesta lähiruoasta.

Pitkä kuljetusmatka ei aina kerro koko totuutta tuotteen hiilijalanjäljestä. Se ei välttämättä nosta tuotteen hiilijälkeä vaihtoehtoisia tuotteita korkeammaksi. Esimerkiksi kotimaisen naudanlihan hiilijalanjälki on todennäköisesti korkeampi kuin mahdollisen korvaavan kasvituotteen, soijarouheen, siitäkkin huolimatta, että soijatuotteen kuljetusmatka on pitkä. Syy on sama kuin edellisessä kasvihuonevihannesvertailussa: kun viljelyn tai kasvatuksen päästöt ovat alunperinkin pienet, kokonaisuus voi pysyä pienenä pitkien kuljetusmatkojenkin jälkeen.

Lähiruoka ja sen ilmastovaikutukset voivat siis olla monimutkaisia kokonaisuuksia, eikä yksiselitteisiä vastauksia aina ole. Kesällä, kasvukautemme aikana, valinnat ovat onneksi melko helppoja.

Vesijalanjälki

Hiilijalanjäljen lisäksi ruokatuotteille on alettu laskemaan myös vesijalanjälkiä. Raisio Oyj on merkinnyt ensimmäisenä maailmassa tuotteelleen - Elovena-kaurahiutaleille - vesijalanjäljen, joka kertoo kuinka paljon vettä tuotteen valmistamiseen on kulunut. Merkinnän mukaan sata grammaa kaurahiutaleita on vaatinut noin sata litraa vettä koko tuotantoketjussa. Myös useissa muissa maissa ja yhtiöissä vedenkulutusta on alettu seuraamaan tarkemmin. Mitä merkitystä vesijalanjäljellä meille oikeastaan on? Suomessa vesijalanjäljen kertominen on mielenkiintoinen tieto, mutta onneksi meillä kaikki käytettävä vesi on yleensä normaaliin veden kiertokulkuun kuuluvaa vettä, eli sadevettä. Lämpimämmissä maissa viljelyssä käytetään sen sijaan enemmän keinokastelua, joka rasittaa ympäristöä enemmän. Kuluttajalle veden kulutuksen määrä ei vielä kerro paljoa, mutta jos ruoan ympäristövaikutuksia aletaan pohtia laajemmin, voi myös vesijalanjäljestä tulla tuttu merkintä.



Lähiruoan tärkein vaikutus

Lähiruoalla on paljon vaikutuksia ympäristön kannalta. Suurimmat positiiviset ilmastovaikutukset tulevat lyhyemmistä kuljetusmatkoista ja mahdollisesti pakkauksista, joita tarvitaan vähemmän. Mutta suurimmat hyödyt yksittäinen ihminen saa siitä, että tietää varmuudella millaista ravintoa syö. Itse kasvatettuna, tutulta tilalta tai vain yhdeltä tutulta välikädeltä ostetut raaka-aineet antavat varmuuden siitä, että syö puhtaita ja tuoreita raaka-aineita. Ja että syö sitä mitä kuvitteleekin syövänsä. Pitkälle jalostetut elintarvikkeet voivat tuottaa joskus epämiellyttäviä yllätyksiä: toukokuussa Suomen kuluttajaliitto huomautti kahdelle einesvalmistajalle jauhelihapihvien virheellisestä nimeämisestä. Tuotteet pitää nimetä pääraaka-aineen mukaan. Tämän periaatteen mukaan näitä valmispihveja ei olisi pitänyt nimittää jauhelihapihveiksi vaan esim. "vesipihveiksi" tai "broilerinnahkapihveiksi". Lyhyempi matka maatilalta lautaselle ehkäisee vastaavia yllätyksiä. Parhaimmillaan matka voi olla vain muutamia metrejä parvekkeelta keittiöön. Silloin tuotteen hiilijalanjälkeäkään ei tarvitse miettiä.

Katja Antila 11.5.2010