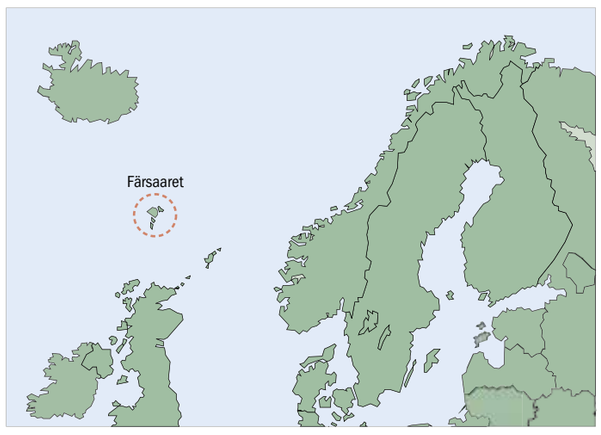
Ylilaidunnuksesta ei juuri puhuta, asia on tabu. **TUTKIJA GUNNAR BJARNASON**

Perinteinen lammastalous vauhdittaa eroosiota Färsaarilla

Färsaaret on nimetty lampaiden mukaan. Myös maan ensimmäinen laki pohjautui 1200-luvulla kirjoitettuun lammaskirjeeseen. Lammastalous ei juuri ole noilta ajoilta muuttunut. Ei, vaikka ylilaidunnuksen vaikutukset näkyvät selvästi.

TERHI TORIKKA

Färsaarilla on lampaita kaikkialla. Vain muutamia lampaita omistavat harrastelampurit käyttävät aitoja.



FÄRSAARET (MT)
Lentokone koukkaa taidokkaasti pienelle kentälle vihreiden vuorten väliin. Voimakkaan jarrutuksen jälkeen ikkunasta näkyy vuorten lisäksi ensimmäisenä lampaita.

Yksi pitkävillainen uuhi karitsansa kanssa siellä, toinen täällä. Aitoja ei missään.

”Niitä ei tarvita, lampaat osaavat pysyä oman tilan mailla”, maatalouden tutkimuskeskuksen johtaja **Rólvur Djuurhus** sanoo.

Satoja vuosia vanha tuotantotapa

Tieto lampaiden fiksuudesta tekee ensin vaikutuksen. Osaisivatpa suomalaisetkin lampaat.

Pian selviää, että satojen vuosien aikana opitut reviirit pitävät, koska lampaiden määrä on ääririjoilla.

Kullakin tilalla on yhä lampaita niin paljon kuin sen maiden on satoja vuosia sitten päätetty pystyvän ruokkimaan.

Mikäli jokin tila pienentäisi katrasta, naapurien lampaat alkaisivat vallata alaa. Siksi lampaita ei vähennetä, vaikka nurmi on kaikkialla kaluttu lähes maan tasalle.

Toinen syy on se, että siinä missä suomalaiset syövät vuodessa 600 grammaa lammasta, färsaarelaiset syövät sitä yli 35 kiloa. Yli puolet on tuontilihaa.

Lisäksi färsaarelaisilla on aina ollut lampaita. ”Emme osaa olla ilman”, lammasyhdistyksen puheenjohtaja **Anna Rubeksen** sanoo.

Lammastiloja on noin 440, mutta pääelinkeino lampaat ovat alle kymmenelle. Lisäksi on noin tuhat harrastelampuria, joilla on keskimäärin viisi lammasta.

Saarien uuhimäärä, 70 000, on ollut käytännössä muuttumaton jo satoja vuosia. Siihen ei lasketa harrastelijoiden lampaita.

Eroosiotutkija tuntee lampurien vihan

Siellä täällä vuorten rinteillä näkyy mustia laikkuja ja isompia kasvittomia alueita. Pääosa johtuu ylilaidunnuksesta, tutkija **Gunnar Bjarnason** kertoi Färsaarilla pidetyssä Pohjoismaisessa lammaskonferenssissa, Internordenissa.

Lampaita laidunnetaan ympäri vuoden, käytännössä kaikkialla.

Eläimiä on liikaa lähes joka tilalla. Satoja vuosia sitten tehdyt päätelmät sopivasta tilakohtaisesta eläinmäärästä kaipaavat kipeästi päivitystä, mutta paikallisten on vaikea hyväksyä sitä.

”Tästä ei juuri puhuta, asia on tabu”, Bjarnason sanoo.

Hänkin on jo lähes luovuttanut.

”Kyllä, monet lampureista vihaavat häntä”, vahvistaa Gunnarin kollega **Dorthea Joensen** murheellisena. ”Vain jotkut ymmärtävät. Yleensä sellaiset, jotka ovat käyneet katsomassa lammastaloutta ulkomailla.”

Gunnar Bjarnason on puhunut lampureille ylilaidunnuksen vaikutuksista. ”Onneksi muutamat ovat ryhtyneet ajattelemaan asiaa.”

Johann Patursson aikoo tehostaa lampaanlihantuotantoa. Se tapahtuu siirtämällä osa lampaista laiduntamaan viljellyillä palstoilla.

Vain osa lampureista ymmärtää ylilaidunnuksen seurauksset, sanoo Dorthea Joensen

Kustannukset ja perinteet muutoksen tiellä

Kynnys lammastalouden muutokseen on korkea vahvojen perinteiden ja korkeiden kustannusten vuoksi.

Vuoristolaidunten aitaaminen olisi kallista ja työlästä, paikoin mahdotonta. Ilman aitoja lampailta ei kuitenkaan säästy yksikään kasvi, johon ne ulottuvat.

Johann Patursson on yksi harvoista lampureista, jotka eivät käy tilan ulkopuolella työssä. Samalla hän on yksi niistä, jotka ovat kuunnelleet ajatuksella luentoja eroosiosta.

Paturssonilla on 800 hehtaaria laidunta ja noin 370 lammasta.

Hän haluaisi vähentää lampaiden määrää ja siirtyä laiduntamaan osaa eläimistä viljellyillä nurmipalstoilla. Paremmalla ruokinnalla karitsojen määrä ja lihatuotos kasvaisivat, vaikka pääluku pienenisi.

”Tehokkuus kiinnostaa, mutta aitaamisessa on paljon työtä.”

Muutos ei kiinnosta lampureita

Anna Rubeksen kertoo, että alan tavoite on nostaa lihan kulutuksen kotimaisuusastetta ja lisätä tuotantoa.

Osa tuottajista kuitenkin pelkää, että palstalaidunnuksella katoaa karitsanlihan hyvä maku ja perinteet.

”Tarvittaisiin lisää tutkimusta ja todisteita.”

Hän itse on yrittänyt pienentää katrastaan nähdäkseen, miten laidunpaineen kevennys vaikuttaa maahan. Kokeilu on tyssännyt naapuritilan lampaisiin, jotka ovat levinneet Rubeksenin puolelle.

Färsaarten maatalousministeri **Jacob Vestergard** totesi Internordenia avatessaan maan lammastalouden olevan ekologista. Hän arveli, että lampaiden sisäruokinta vaikuttaisi maan luontoon negatiivisesti.

”Tarvittaisiin selkeä suunnitelma, mutta poliitikot eivät ole kiinnostuneita. Muutosta ei ole näkyvissä”, Rubeksen huokaa.

Yhdelle saarelle sentään suunnitellaan kokeilua, jossa sitä laiduntaisi vain pieni joukko lampaita. Tämän odotetaan osoittavan, miten laidunpaineen keventäminen vaikuttaisi.

Positiivista on myös lammastuotteiden hyvä kysyntä. Oman lampaan tarjoileminen turisteille tuo lisäansioita yhä useampaan perheeseen.

TERHI TORIKKA

KOMMENTTI

Perinteen kahdet kasvot

Färsaarten lampaat elävät hyvin luonnollisesti. Ne kulkevat vapaina vuorilla ja niitä käsitellään vähän, tehotuotannosta ei tosiaan voi puhua.

Vihreällä rinteellä laiduntavissa villakerissä silmä lepää.

Toisaalta villakerien vieressä maan ravinteikas pintakerros valuu pysäyttämättömästi kohti Atlanttia. Ruoho on nyhdetty lyhyeksi, ja ympäri vuoden käytössä oleva laidun köyhtyy köyhtymistään. Samalla tautipaine ja tarve rokotuksiin kasvaa.

Pitkään lähes muuttumattomana säilyneellä tuotannolla on hintansa, mutta harva lampuri on toistaiseksi valmis sitä myöntämään.

Se on sääli. Kovasti toivoisin, että ainutlaatuisen pienois-yhteiskunnan vihreät rinteet saisivat hivellä niin matkailijoiden kuin paikallistenkin silmää myös tulevaisuudessa.

Ne vuorten rinteet, raikas meri-ilma, jylhät rantakalliot, iloisen värikkäät talot ja ihanan ystävälliset ihmiset. Niillä Färsaaret viehättää tulijan hetkessä.

Perinteisyyden synkistä puolista huolimatta National Geographic saattoi olla oikeassa valitessaan Färsaaret taannoin houkuttelevimmaksi matkailukohteeksi.

Herttainen, syvästi perinteitä vaaliva ja luonnon kanssa rinnan elävä saariryhmä on vierailun arvoinen.

Paikallinen matkailumainos lupaa, että Färsaarilla voi ottaa askelen ajassa taaksepäin. Se on totta.

TERHI TORIKKA

LAMPAIDEN SAARET

Itsehallinto Atlantilla

Färsaaret (fääristä suomennettuna Lammassaaret) on ollut autonominen osa Tanskaa vuodesta 1948.
Ei kuulu Euroopan unioniin.
Kieli on fääri.
Koostuu 18 saaresta, lähes kaikilla on vakituista asutusta.
Asukkaita noin 48 500, lampaita noin 75 000.
Pääkaupunki Torshavn, 19 900 asukasta.
Pinta-ala 1 400 neliökilometriä.
Tärkeimmät elinkeinot kalastus ja kalankasvatus, turismi.
Lammastiloja noin 1500. Uuhi saa keskimäärin yhden karitsan.
Maitotiloja 28. Lehmien keskituotos noin 8 200 kiloa vuodessa.
Lisäksi yksi kananmunatila, hieman perunan ja marjojen tuotantoa.
Keskilämpötila talvella noin +3,5, kesällä noin +12 astetta.
Talvella sataa ja tuulee enemmän kuin kesällä, myrskyt ovat yleisiä.
National Geographic -lehti valitsi Färsaaret maailman houkuttelevimmaksi matkakohteeksi vuonna 2007.
Lähde: www.faroeislands.com, Búnaðarstovan

Ilmakuivattu lammas on paikallisten herkkua. Liha on riippunut vajassa lokakuisesta teurastuksesta asti.

Ilmakuivattua pässiä, suolattua valaan ihraa

”Parempaa lihaa ei olekaan”, kehuu maanviljelijä **Jóannes Debess**. Hän leikkaa siivun vajan katossa roikkuvasta lampaan takapäästä ja ojentaa maistiaisen.

Tummanpunainen liha tuntuu suussa hieman kostealta ja sitkeältä. Maku muistuttaa etäisesti palvilihaa, mutta ilman suolaa ja savua. Lopuksi suussa maistuu lähinnä pilaantuneelta.

Skerpikjøt, ilmakuivattu lammas, on färsaarelaisten suosikiruokaa. Lähes kaikki saarilla tuotettava lammas teurastetaan tiloilla, kuivatetaan rakoseinäisissä vajoissa ja myydään suoraan kuluttajille.

Jokainen färsaarelainen syö tätä perinteisesti valmistettua lihaa keskimäärin 17 kiloa vuodessa.

Teurastukset kotona, liha suoraan kuluttajille

Vain ravintoloihin ja kauppoihin myytävä liha on teurastettava virallisesti teurastamossa. Noin 2 000 kaikkiaan 70 000 teuraskaritsasta kulkee teurastamon kautta.

Tuoreena tai pakastettuna käytettävä lammas tuodaan ulkomailta.

Skerpikjøtin valmistustapa on hyvin vanha ja sopii paikalliseen ilmastoon eikä vaadi juuri säilytystilaa.

”Liha voi riippua vajassa lähes koko vuoden, vasta kesällä pakastamme sen, mitä vielä on jäljellä”, isäntä kertoo.

Ensimmäisenä syöväksi ”kypsyvät” kylkiluut, jouluna kaula on sopivaa keitettäväksi. Liha hupenee vähitellen vuoden mittaan.

Metsästäjä saa osingon valaasta

Lampaan lisäksi perinteisiin herkkuihin lukeutuu valaan ihra, jota Debess on varastoinut edellisestä pyynnistä tynnyreihin suolaveteen.

Kannen alla kelluvat vaaleat kuutiot muistuttavat maultaan suolaista kalanmaksaöljyä.

Valasta saa osallistumalla pyyntiin, kun kutsu tulee. Lähes jokainen paikallinen mies on joskus ollut mukana valasjahdissa.

Jahtiin osallistuneet saavat aina osansa pallopäävalaista, joita metsästetään Färsaarten vesillä noin 500 vuodessa. Liha on tarkoitettu vain omaan käyttöön, sitä ei saa myydä.

TERHI TORIKKA

Rovaniemellä tutkitaan porojen säilörehua

Lisäruokinnalla haetaan kannattavuutta porotalouteen

Rovaniemen Apukassa korjattiin viime viikolla säilörehua porotalouden tutkimusta varten.

Säilörehua hyödynnetään porojen ruokintatesteissä ensi talvena.

Säilörehun koeviljely ja ruokintatestit ovat osa Rovaniemen ammattikorkeakoulun (RAMK) Porutaku-hanketta. Hankkeen tavoite on parantaa porojen hyvinvointia ja auttaa porotalousyrittäjiä kustannusten hallinnassa.

Lisäruokinnalla tuetaan porojen selviytymistä ankarimpien talvikuukausien yli. Koeviljelyillä ja ruokintatesteillä selvitetään, milloin säilörehua kannattaa korjata ja milloin lisäruokinta on järkevintä.

Silputtu varhainen rehu maittaa parhaiten

”Edellisen talven testien perusteella tärkein havainto on, että kasvuasteella on merkitystä rehun maittavuuteen”, projektisuunnittelija **Karoliina Majuri** RAMK:sta kertoo.

Tulosten mukaan paalisilppurilla silputtu, varhaisimmilla kasvuasteilla korjattu säilörehu maittaa poroille paremmin kuin silppuamaton. Liian varhainen korjuu kuitenkin vähentää maittavuutta. Myöhemmin korjatussa rehussa silppuaminen ei enää paranna maittavuutta.

Tänä kesänä Apukassa korjataan säilörehua nyt niitetyn sadon lisäksi myös elokuussa. Kasvuasteiltaan ja satovaiheiltaan erilaisia säilörehuja testataan ensi talvena Lapin ammattiopiston poroaidalla.

Koeviljelyillä edistetään lähirehun tuotantoa

”Lapista löytyy paljon porotaloudelle hyödynnettävissä olevia peltoja, joilla voidaan tuottaa paikallista rehua porojen lisäruokintaan”, Majuri kertoo.

Ylä-Lapissa viljelyalueita on kuitenkin vähän. Siksi monet poromiehet joutuvat ostamaan rehua eteläisemmiltä alueilta.

”Mitä paikallisempaa rehua käytetään, sitä parempi”, Majuri toteaa.

Koeviljelyiden tarkoitus on kerätä tietoa, jonka avulla saadaan hyödynnettyä koko kasvukausi siten, että hukkaprosentti jää mahdollisimman pieneksi.

”Poronrehussa korren pitää olla paljon ohuempaa kuin naudanrehussa. Siksi rehu on korjattava varhain. Sadon määrä ei saisi kuitenkaan jäädä kovin pieneksi”, Majuri selvittää.

Oikeaan aikaan tehty säilörehu tyydyttää porojen ravinnontarpeen eikä aiheuta hukkaantumisen kautta ylimääräisiä kustannuksia tai ympäristövaikutuksia.

Majurin mukaan rehuruokinta ei vaikuta poronlihan makuun, sillä suurin osa teuraslihasta tulee vasoista, jotka ovat olleet luonnonlaitumilla koko ikänsä.

Lisäruokintaa saavat lähinnä siitosvaatimet ja -hirvaat.

SUVI NIEMI

ARTO LIITI

Jani Pallari paalasi poroille tarkoitettua säilörehua Rovaniemen Apukassa viime perjantaina.