VIIKONVAIHDE

Herrasmiehen matkatavarat. Louis Vuittonin matka-arkku 1800-luvulta kertoo Mustion linnan arvovieraista. Sivu 16

Euroviisujen huumaa. Suomalaisten rakastama La Dolce Vita herättää yhä latinorytmillään. Sivu 15

Kesäherkkua ahvenesta. Kotimainen ahven uiskentelee ruokapöytään. Sivu 17

KARI SALONEN

Johanna Kähkösellä nousi sikalassa mieleen monia kysymyksiä ja tunteita. ”Kauanko emakon tiineysaika kestää?” Tuottaja Toni Hokuni yllättyi, ettei Kähkönen tiennyt vastausta yleiseen tietokilpailukysymykseen: kolme kuukautta, kolme viikkoa ja kolme päivää.

PÄIVÄRYTMI

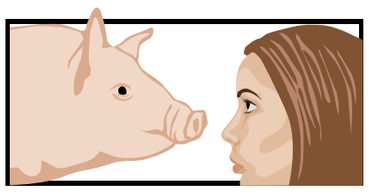
Sikalassa käydään aamuin illoin

7.30–11: Karsinoiden siivous, pikkuporsaiden lisäruokinta, pahnojen jako karsinoihin, sairastuneiden etsiminen ja lääkinnät, emakoiden ruokamäärien tarkistus, kiimojen tarkkailut, astutukset tai keinosiemennykset.
Siivoukset, virikkeet ja lääkinnät myös lihasikalassa.
17–19: Suurin piirtein samat työt kuin aamulla. Lihasikalassa käydään vain tarvittaessa.
Rutiinien lisäksi: Joka viikko päivä tai kaksi vierähtää sikalassa kokonaan. Silloin tarkkaillaan porsimista, vieroitetaan neliviikkoisia, siirretään emakoita. Lihasikalasta teuraskokoiset lähtevät joka toinen viikko.

SIKATALOUS

Tuotanto väheni, tuonti kasvoi

Sikatiloja on Suomessa noin 2 000.
Noin 600 tilaa on keskittynyt tuottamaan porsaita. Kasvatussikaloita on 700 ja yhdistelmätuotantoa harjoittaa 700 tilaa.
Porsitussikalat tuottavat porsaita lihasikaloille. Yhdistelmäsikalassa porsaat kasvatetaan synnyintilallaan lihasioiksi.
Sikatalous on keskittynyt Etelä- ja Länsi-Suomeen. Kärkikuntia ovat Loimaa, Huittinen, Ilmajoki, Vöyri ja Vehmaa.
Tuotannon arvolla mitattuna sianliha on toiseksi tärkein maatalostuote maidon jälkeen.
Viime vuonna sianlihan tuotanto väheni 193 miljoonaan kiloon. Tuonti kasvoi yli 21 miljoonaan kiloon.
Lähteet: MTK, www.maatalostilastot.fi



MAALLIKKO MAATILALLA

Juttusarjassa kerrotaan kuluttajan ja tuottajan kohtaamisista ruuan alkulähteillä. Ensi viikolla naudanlihantuottaja kertoo kuluttajalle työstään.

Elääkö sika hyvän elämän?

Kun kuluttajaekonomi pääsee ensimmäistä kertaa sikalaan, tuottaja saa vastata kiperiin kysymyksiin. Yhdessä pohditaan, miksi sianliha maistuu Saksassa paremmalta.

VEHMAA (MT)
Johanna Kähkönen, 30, istuu jännittyneenä autoon. Hän pääsee pian ensimmäistä kertaa elämässään sikalaan.

”Olen innoissani. Puhelin on ladattu, jotta voin kuvata possuja.”

Kähkönen on koulutukseltaan maatalous- ja metsätieteiden maisteri, oppisuuntanaan kuluttajaekonomia. Hän työskentelee Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishankkeessa. Alkutuotannon pää on kuitenkin jäänyt vieraaksi.

Kähkönen kertoo syövänsä sianlihaa sesongeittain. Jouluna kinkkua, kesällä grillilihaa ja välikausina leikkeleitä. Hänellä asuu sukulaisia Saksassa, jossa kulutetaan sianlihaa huomattavasti enemmän kuin Suomessa. Kähkösen mielestä sianliha maistuu eri maissa erilaiselle. Hän haluaa kysyä tuottajalta, mistä se voi johtua.

Kähkönen on tykästynyt saksalaisten tuottajien tapaan myydä lihaa ja valmiita ruokia suoraan tilalta. Suomessa sellainen on harvinaista.

Hän otaksuu, että suomalaisissa sikaloissa eläimet voivat keskimääräistä paremmin kuin muissa maissa.

”Täällä noudatetaan lakeja ja sääntöjä. Täytyykin kysyä, poistetaanko porsailta enää saparoita.”

Mieto haju yllättää maallikon

Kähkönen on lukenut vastikään lehdestä kahdesta isosta sikalapalosta. Jälkimmäisessä oli 3 000 eläintä, joista osa pelastui.

”Se oli iso yksikkö. Arvelisin, että meidän kohteessamme voisi olla noin tuhat sikaa”, Kähkönen tuumailee.

Auto kaartaa Hokunin perheen maatilan pihaan. Isäntä **Toni Hokuni** tulee autolle vastaan iloisesti hymyillen. Hetikättelyssä paljastuu, että tilalla tosiaan on tuhat sikaa. Kähkönen riemuitsee oikeasta arvauksesta.

Ennen sikalaan astumista vedetään ylle suojahaalarit ja talon kumpparit.

”Ei kai salamavalo häiritse sikoja?” Kähkönen huolehtii.

Hokuni antaa luvan kuvaamiseen ja eläinten rapsuttamiseen. Isäntä kertoo, että nykyään siat eivät enää ala huutaa, kun ihminen astuu sisään. Ne ovat oppineet automaattiruokintaan, eivätkä oleta saavansa herkkuja. Hokuneilla on yhdistelmäsikala. Ensiksi tutustutaan pikkupossuihin.

Kähkönen hämmästyy, ettei sikalassa haise niin pahalle kuin hän oli kuvitellut. Ilma vaihtuu hyvin. Hän syöksyy kuvaamaan viikon vanhoja palleroita, jotka roikkuvat ahnaasti emakon nisissä. Vikinä vain kuuluu, kun ne taistelevat paikastaan.

”Minkä ikäisenä ne vieroitetaan? Montako porsasta syntyy ja moniko niistä kuolee?” Kähkönen tykittää ja Hokuni vastailee kärsivällisesti.

Eläviä porsaita syntyy keskimäärin 13.

Emakoiden suuri koko hämmästyttää. Isoimmat painavat ainakin 250 kiloa.

Porsaiden lopetus kuuluu työhön

”Voi, miten tuo on noin pieni? Onko se saman ikäinen kuin muut?” Kähkönen hihkaisee, kun rykelmästä kömpii esiin marsun kokoinen porsas.

Hokuni kertoo, ettei sillä ole elinmahdollisuuksia.

”Siitä tulisi kallis possu, jos sitä alettaisiin erikseen ruokkia”, Hokunin vaimo **Tiina** selventää. Hän on juuri pessyt porsaiden karsinat.

Kähkönen saa kuulla, että heiveröiset eläimet lopetetaan ampumalla päähän pulttipyssyllä.

Johanna Kähkönen ihastui pikkupossuihin.

”Eikö lopettamista voisi hoitaa lääkeruiskulla?”

Hokunin mukaan se ei ole mahdollista, koska silloin tarvittaisiin eläinlääkäri paikalle. Toki ruiskuttaminen olisi viljelijällekin miellyttävämpää, mutta pyssyn käyttö kuuluu ammattiin.

Samaan syssyyn käydään läpi sikojen sairaudet ja niiden hoito. Eniten on nivel- ja sorkkatulehduksia. Saparoita ei Suomessa enää typistetä, mikä on Kähköselle helpottava uutinen.

Toisaalta Hokuni kertoo, että purtujen saparoiden lääkitseminen on melkoista tasapainottelua. Lisäksi puremasta voi kehittyä hännän tyveen mätäpaise, joka sotkee teurastamon linjaston.

Miksi kysyntä ja tarjonta eivät kohtaa?

Kähkönen yllättyy, että siat lähetetään teurastamolle jo runsaan puolen vuoden iässä. Elämä jää lyhyeksi. Myös kasvuvauhti, jopa kilon päivässä, tuntuu hurjalta. Kuluttajana hän arvostaa, että matka teurastamolle on lyhyt. Eläimet menevät läheiselle Kivikylän kotipalvaamolle.

Hokuni kertoo, että porsaita lähtee myös Atrialle. Kähkönen on lukenut, että lihatalo vie porsaita Puolaan. Hän ihmettelee, mitä järkeä touhussa on, kun samaan aikaan sianlihaa tuodaan ulkomailta. Miksi tarjonta ja kysyntä eivät kohtaa?

Hokuni selittää, että porsasruuhkaa on ajoittain pakko purkaa, vaikka tietenkään ei ole järkevää tuoda sianlihaa Suomeen. Tilanne tasapainottuisi, jos lihasta maksettaisiin tuottajille 20 senttiä kilolta enemmän. Silloin Hokunitkin voisivat investoida kasvatukseen. Nyt lihasta maksetaan noin 1,8 euroa kilolta.

”Pitäisi tehdä kampanja, jossa kuluttajat voisivat maksaa vapaaehtoisesti lisää tuottajalle. Vähän samalla lailla kuin pullonpalautuksessa voi lahjoittaa hyväntekeväisyyteen”, Kähkönen intoutuu ideoimaan.

Hän kertoo lukeneensa itäsuomalaisesta sikalasta, josta osakkeenomistajat voivat käydä ostamassa lihaa.

Kaikki ovat yhtä mieltä siitä, että kotimaisen sianlihan tuotannosta pitäisi kertoa kuluttajille avoimemmin. Kilpailuvalttejä ovat antibioottien vähäinen käyttö, saparoiden säästäminen ja keskimääräistä väljemmät karsinat.

Pitäisi tehdä kampanja, jossa kuluttajat voisivat maksaa vapaaehtoisesti lisää tuottajalle.

Nyt tuntuu, etteivät kuluttajat arvosta halvaksi poljettua sianlihaa. Moni myös mieltää sen todellista rasvaisemmaksi.

Ruokinta ja stressi vaikuttavat makuun

Kähkönen nostaa kissan pöydälle ja kertoo pitävänsä erityisesti saksalaisen sianlihan mausta. Hokunit arvelevat, että ruokinta, sian rotu ja kuljetusmatka teurastamolle vaikuttavat makuun.

Hokunit ovat harkinneet kotiteurastamoa, mutta sellaisen perustaminen on byrokraattista ja vaikeaa. Sama pätee saksalaistyyppisen latoravintolan tai putiikin avaamiseen.

”Olisihan sellainen kyllä ihana”, emäntä huokaa.

Hokunien tilalla sioille syötetään paljon omaa viljaa. Kähkönen huojentuu tiedosta, ettei rehun seassa ole geenimuunneltuja aineksia. Hänen mielestään gm-rehun käytöstä pitäisi ehdottomasti kertoa elintarvikepakkauksissa.

Sika viettää elämänsä sisällä

Possujen luota siirrytään tiineiden emakkojen ja lihasikojen pariin.

”Eivätkö siat pääse koko elämänsä aikana ulos tonkimaan maata?” Kähkönen kysyy.

Viljelijäparin mukaan se ei ole mahdollista tautiriskin ja ulkoiluun vaadittavien investointien takia. Korvikkeeksi karsinoihin laitetaan olkia ja joskus sanomalehtiä. Tiineytyksen jälkeen siat viettävät kaksi kuukautta pihatossa jaloittelemassa ennen porsimiskarsinaan siirtymistä.

Kähkönen pyytää isäntää kuvailemaan sikojen luonnetta.

”Utelias ja viisas eläin, joka kesyyntyy helposti. Ikinä yksikään ei ole ollut kiukkuinen.”

”No entä mistä tietää, että sika on elänyt hyvän elämän?”

Hokunin mielestä sen tietää, kun on itse eläimen hoitanut: ”Jos eläimet voivat huonosti, mekin voimme huonosti, koska kärsivä sika ei kasva. Teurastamolta tulee raportti jokaisesta eläimestä.”

Ohi kulkiessaan Tiina Hokuni pysähtyy rapsuttamaan Pertsa-nimistä karjua. Se onkin melkoinen ilmestys urahdellessaan ja järsiessään metalliaitaa suupielet vaahdossa.

Viljelijä pääsee joka vuosi lomille

Kähkönen muistaa kysyä tulipaloista. Toni Hokuni kertoo, että ilmanvaihto, ruokinta-automaatit ja porsaiden lämpölamput toimivat kaikki sähköllä. Joskus oikosulun aiheuttaa johtoa pureskellut jyrsijä. Ne yritetäänkin pitää visusti poissa. Joillain tiloilla lämpökeskus sijaitsee sikalan yhteydessä.

Tiina Hokuni ahdistuu ajatuksesta, että oma sikala palaisi maan tasalle: ”On aina järkyttävää lukea uutisia, että toisen elinkeino on mennyt.”

Kähkönen huolestuu, pääseekö kolmilapsinen perhe koskaan lomille. Pariskunta kertoo pitävänsä vuodessa 26 päivää lomaa.

Lopuksi käydään läpi täysinäinen lietesäiliö, hakelämmitys ja parhaat sianlihareseptit. Aikaa on huomaamatta vierähtänyt yli puolitoista tuntia. Kähkönen toteaa, että onkin jo aika päästä ulos vetämään happea.

Emakot kävivät hieman sääliksi

Paluumatkalla autossa Kähkönen käy kokemusta läpi. Päällimmäisenä hänelle jäi mieleen gm-vapaa rehu.

”Toivottavasti Kivikylä tuo sen markkinoinnissa esiin.”

Kähkönen paljastaa, että hänen kävi hieman sääliksi tiineytettäviä emakoita, joita seisotetaan ahtaissa häkeissä.

”Ei tietysti pitäisi inhimillistää asioita, mutta tuntuu hurjalta, että itseään seisotettaisiin tuolla lailla. Eikö eläimille tosiaan voisi järjestää lisätilaa ja mahdollisuuksia lajityypilliseen käytökseen?” maallikko pohtii.

Kaiken kaikkiaan vierailusta jäi hyvä olo. Kähkönen arvelee, että tulevilla kauppareissuilla hän varmistaa entistä huolellisemmin lihatuotteiden kotimaisuuden.

KATJA KOLJONEN