



# Mitä syömme vuonna 2040?

**Kokoelma puheenvuoroja  
tulevaisuuden ruualle**



Euroopan unionin  
osarahoittama

PRO LUOMU 

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



# Sisältö

- 3 **Esipuhe**
- 4 **Sari Essayah** Tulevaisuuden suomalainen ruokailija arvostaa tietoa ja nauttii laadusta
- 5 **Sari Iivonen** Elämme muutosten aikaa
- 6 **Aleksis Kyrö** Mitä pelloilla kasvaa tulevaisuudessa?
- 7 **Saara Kankaanrinta** Ruokatajua lapsille
- 8 **Laura Gustafsson** Elämän ja kuoleman kysymys
- 9 **Jouko Riihimäki** Tulevaisuuden ruoka – erikoisen tavallista ja tavallisen erikoista
- 10 **Satu Seidler** Toiveet ja todennäköisyys
- 11 **Mikko Kärnä** Tulevaisuuden ruoka on eettistä, ekologista ja terveellistä
- 12 **Hanna Halmeenpää** Kysymyksiä tulevaisuuden ruuasta
- 13 **Tuomas Salusjärvi** Hyvästä mausta vastuullisesti nauttien
- 14 **Laura Ihanainen** Vähemmän, mutta parempaa
- 15 **Sampo Päällysaho** Kestävä ruokamurros edellyttää yhteistyötä
- 16 **Anna Salminen** Tuttua keittoa uusin sävyin
- 17 **Merja Jokiniemi** Opiskelijan lautasmalli muutoksessa
- 18 **Samuli Laurikainen** Olemme sitä mitä syömme
- 19 **Hanna Kosonen** Mitä syödään – ja mitä juodaan?
- 20 **Teemu Lehmusruusu** Siemeniä
- 21 **Juha Helenius** Ruoka kytkee ihmisen pellon ekosysteemiin
- 22 **Reijo Karhinen** Mitä söit tänään?
- 23 **ChatGPT** Ruoan tulevaisuus on valoisa

Esipuhe

# Yhteinen suunta

Meille Pro Luomussa luomu on osa ratkaisua, mutta ei ainoa tapa tuottaa tulevaisuuden ruokaa. Me olemme varmoja siitä, että vain yhdessä voimme löytää ratkaisut aikamme haasteisiin.

Halusimme kuulla mitä muut ruokaan intohimoisesti suhtautuvat ajattelevat tulevaisuuden ruuasta, joten pyysimme 20 yhteiskunnallista vaikuttajaa kirjoittamaan puheenvuoron siitä, mitä syömme vuonna 2040. Yritimme löytää mahdollisimman erilaisia näkökulmia asiaan, ihmisiä erilaisissa positioissa maatalousyrittäjästä, yrityksiin, kaupan toimijoihin, tutkijoihin, taiteilijoihin, poliitikkoihin, viranomaisiin ja järjestöihin kirjoittamaan puheen tulevaisuuden ruualle, sen tuottajille ja kuluttajille.

Valitsimme tarkoituksella ihmisiä, joiden tiedämme painottavan eri asioita. Salaa ehkä toivoimme hyvin erilaisia, kärjistäviäkin ajatuksia siitä, mihin suuntaan ruokajärjestelmää tulisi kehittää, mutta kun lukee läpi käsillä olevan kokoelman puheenvuoroja tulevaisuuden ruualle, suurta vastakkainasettelua on vaikea löytää.

Puheenvuorojen kirjoittajille eli ruokajärjestelmämme toimijoille suunta tuntuu olevan jo yhteinen. Kasvisruoka nousee esille useimmissa puheenvuoroissa, mutta toistuvia teemoja ovat myös luomu, lähellä tuotettu, suomalaisten metsien antimet ja laboratorioiden mahdollisuudet. Jos puheenvuorot ennustavat tulevaisuuden, maitoa ja lihaakin syödään vielä 2040, mutta maltillisesti ja eettisesti tuotettuna.

Yhtä mieltä kaikki ovat siitä, että tulevaisuuden ruuan on oltava eettisesti ja ekologisesti kestävä. Lisäksi monet muistavat mainita, että sen täytyy myös maistua makoisalle, olla terveellistä ja kannattavaa ruokaketjun toimijoille.

Suuret kiitokset Sinulle puheenvuoron kirjoittaja, joka heittädyit mukaan tähän haasteeseen. Kokoelma puheenvuoroja tulevaisuuden ruualle piirtää toiveikkaan kuvan tulevista vuosikymmenistä ja yhteistyön merkityksestä. Jokaisella puheenvuorolla on tässä kokoelmassa oma tärkeä paikkansa.

Kiitokset myös Sinulle puheenvuorojen lukija, että annat aikaasi tulevaisuuden ruualle. Suuntaa tulevaisuuden ruokaan etsitään yritysten, tutkijoiden ja poliitikkojen työpöydiltä, mutta lopulta meistä ihan jokainen vaikuttaa siihen minkälaista ruokaa tulevaisuudessa syödään. Sillä mitä juuri Sinä syöt, on merkitystä.

**Aura Lamminparras**

toiminnanjohtaja

Pro Luomu ry

---

## Matkalla kohti kestävämpää Eurooppaa - Luomu on osa ratkaisua.

Pro Luomu ry edistää luomualan kehitystä ja kasvua Suomessa. Yhdistyksen noin 70 jäsen-organisaatiota edustavat koko ruokaketjua luomutuottajista elintarvikeyrityksiin ja kauppaan.

[proluomu.fi](http://proluomu.fi) | [luomumerkki.fi](http://luomumerkki.fi) | [f luomumerkki](https://www.facebook.com/luomumerkki) | [i luomumerkki](https://www.instagram.com/luomumerkki)

Sari Essayah

## Tulevaisuuden suomalainen ruokailija arvostaa tietoa ja nauttii laadusta

Vuonna 2040 suomalainen ruokailija arvostaa yhä enemmän ruuan alkuperää, ravitsevuutta ja puhtautta. Hän tahtoo tietää, mitä hän syö. Hän – tai hänen älylaitteensa – ottaa selvää päivän haasteisiin tarvittavasta ravinnosta ja tarjoaa päivään sekä yksilöllisiin valintoihin sopivia vaihtoehtoja.

Kasvikunnan tuotteiden ohella suomalainen ruokailija syö maitoa, lihaa ja muita eläintuotteita edelleen, mutta ne tuotetaan yhä kestävämmiin. Alkutuotantotiloilla hyödynnetään tuotannossa syntynyt bioenergia täysipainoisesti. Ruuasta tarjottu tieto on viety huippuunsa niin, että kuluttaja voi ostaa vaikkapa nimikkokanansa munia tai seurata halutessaan ostamansa jauhelihan reittiä karjatilalta ruokapöytään saakka. Elintarviketurvallisuus on huipussaan ja ruokaväärennökset ovat sula mahdottomuus.

Kuluttaja voi valita älylaitteeseensa ruokasuunnittelun asetuksiksi arvojensa ja tarpeittensa mukaisia kriteerejä: lähellä tuotettu, hiilineutraali, sisältää runsaasti kuituja, pähkinäallergia, tuotettu ilman kasvinsuojeluaineita, sisältää kauden tuotteita. Ruoka tuodaan kätevästi kotiin tai nälkäinen opastetaan ravintolaan sopivan annoksen äärelle. Perheenjäsenten ja ystävien asetukset on helppoa yhdistää ruokasuunnitelmaan. Ruuasta nautitaan edelleen myös yhdessä.

**Ruuasta  
nautitaan  
edelleen myös  
yhdessä.**

Ja suomalaisella ruokailijalla on, mistä valita, sillä kauppojen valikoimat ovat täynnä laadukkaita, houkuttelevia ja kekseliäitä tuotteita. Kotimainen ruuan alkutuotanto sekä elintarviketeollisuus kukoistavat. Suomesta on tullut merkittävä elintarviketiennin maa, joka tunnetaan paitsi pohjoisista aromeistaan ja puhtaudestaan, myös ruokainnovaatioistaan ja ekologisesti kestävästä ruuantuotannostaan. Suomalainen ruokailija on etuoikeutettu saadessaan nauttia laadukkaista uutuustuotteista aina ensimmäisten joukossa maailmassa.

Italiassa kohutaan Euroopan pohjoisesta ja puhtaasta ruokamaasta. Suomalaisissa pikkukaupungeissa ja maatiloilla palkataan italian kieltä osaavaa henkilökuntaa ottamaan vastaan maahamme sankoin joukoin saapuvia eteläisiä ruokaturisteja.

*Kirjoittaja on maa- ja metsätalousministeri.*

Sari livonen

## Elämme muutosten aikaa

Ilmasto muuttuu, ja samalla ruoantuotannon olosuhteet muuttuvat vääjäämättä. Saamme tottua pitkiin hellejaksoihin, kuivuuteen ja rankkasateisiin. Se mikä oli ennen äärimmäistä, tulee olemaan jatkossa tavallista.

Tyypillistä näille olosuhteiden luomille haasteille on, että ne voivat olla hyvin paikallisia. Toisaalla tuotanto voi olla hyvin vaikeaa ja toisaalla on taas kaikki onnistumisen elementit kohdillaan. Satovaihtelut heijastuvat tuotteiden hintoihin ja edullista ruokakoria metsästäväällä on oltava yhä enemmän joustavuutta valinnoissaan. On myös yhä useammin pohdittava, mikä minulle riittää.

Meiltä kaikilta vaaditaan sopeutumiskykyä. Sopeutuminen edellyttää viljelymenetelmiä, jotka turvaavat ja parantavat maan kasvukuntoa pitkälle tulevaan, vaalivat maatalousympäristön monimuotoisuutta ja vähentävät yhä arvokkaampien makeiden vesivarojemme kuormitusta. Kuluttajilta vaaditaan uudenlaista arvostavaa asennoitumista ruokaan. Ehkä paluuta menneeseenkin, vuosikymmenten taakse.

Me suomalaiset syömme vuonna 2040 kotimaisinta ruokaa, jonka tuotanto perustuu paikallisiin ravinnepanoksiin ja paikalliseen osaamiseen, unohtamatta kalaisia vesistöjä ja lähimetsiämme ruoka-aittoina.

Viljelyyn pitää saada paikallista ja alueellista monimuotoisuutta. Tuotannon hajauttaminen pitkän keskittämiskehityksen jälkeen luo meille samanlaista turvaa kuin sijoitusten hajauttaminen osakemarkkinoilla. Keskittynyt ja yksipuolinen tuotanto on aivan liian häiriöherkkä muuttuvassa ilmastossa.

**On myös yhä useammin pohdittava, mikä minulle riittää.**

Tulevaisuudessa me suomalaiset kulutamme ruokaa vähemmän, mutta tiedostavammin. Ja mikä parasta, tämä lisää myös hyvinvointiamme. Kasvisruoan kulutuksesta on tullut valtavirtaa ja kotieläintuotteita kulutetaan vähemmän, mutta arvostavammin. Tuotannon ympäristövaikutuksia on alettu hinnoittelemaan, mikä näkyy luomuruoan ja tavanomaisesti tuotetun ruoan hintaeron kaventumisena. Muutos kestävämmän ruokajärjestelmän suuntaan on toteutunut. Me tehtiin se yhdessä.

*Kirjoittaja on Helsingin yliopiston ja Luonnonvarakeskuksen yhteisen asiantuntijaverkoston Luomuinstituutin johtaja.*

Aleksis Kyrö

## Mitä pelloilla kasvaa tulevaisuudessa?

Miettiessäni tulevaisuuden ruokaa aloitan ajattelemalla menneisyyttä. 2000-luvun alussa vegetarismi tai vegaanisuus oli aika tavalla marginaalissa. Itse olen aina ollut sekasyöjä, mutta ystäväpiirissäni on paljon eri syistä kasviruokavaliota noudattavia henkilöitä. Oma matkani kasvispainotteisempaan suuntaan on edennyt hitaasti ajan myötä, kun kasvisruokavaihtoehtoja on tullut huomattavasti enemmän tarjolle.

Tänään erilaiset kasvipohjaiset puolivalmisteet ovat arkipäivää, kun 2000-luvun alussa kasvisruoat oli valmistettava alusta alkaen itse. Puolisoni kertoo keittäneensä 90-luvun puolivälissä itse tofua, koska kaupallisia valmisteita oli huonosti saatavilla. Kahdenkymmenen vuoden aikana kiinnostus ruokaan on kasvanut – ei pelkästään siihen mitä syödään, vaan myös siihen miten ravintomme on tuotettu.

Entä tulevaisuudessa? Silloin peltoja käytetään yhä enemmän muuhunkin kuin suoraan ruoantuotantoon. Aurinkopaneelipellot tuottavat energiaa yhteiskunnan tarpeisiin ja osa energiasta käytetään erilaisissa suljetun kierron järjestelmissä ruoan tuottamiseksi. Tällaisia järjestelmiä ovat esimerkiksi soluviljelmät, vertikaalikasvihuoneet ja keinolihakasvattamot.

Valtaosa pelloista on edelleen normaalissa ruoantuotannossa, jossa viljellään erilaisia kasveja ihmisten ja eläinten ravinnoksi, mutta osa pelloista on valjastettu myös luonnon monimuotoisuuden vaalimiseen. Erilaisille monimuotoisuuspelloille on markkinat ruoantuotannon ohessa ja viljelijät saavat tuloja myös ympäristöhoidollisista toimenpiteistä.

Kestävän ruoan tuottaminen on ylpeyden aihe niin maataloustuottajille kuin kuluttajillekin.

*Kirjoittaja on maatalousyrittäjä ja MTK-Uusimaan puheenjohtaja.*

**» Kestävän ruoan tuottaminen on ylpeyden aihe niin maataloustuottajille kuin kuluttajillekin.**

**Saara Kankaanrinta**

## **Ruokatajua lapsille**

Vuonna 2040 toivon lasteni muistavan miten hauskaa oli nostaa omia perunoita ja käydä sieniretkillä. Kalastaa isän kanssa verkoilla ja ukin kanssa ongella. Miten paljon äiti intoili omien tomaattien mausta. En toivo tätä vain muistojen vuoksi. Toivon rakentavani lapsille ruokatajua ja uteliaisuutta ruoan alkulähteille. Vaikka maailma miten kehittyisi, elämän perusasiat eivät muutu. Ne perusasiat on todella helppo unohtaa kiihtyvän digitaalisuuden, tekoälyn ja keinoruoan keskellä.

Voiko synteettinen ruoka olla luomua? Varmasti brändinä voi, luomusti tuotettuja ravinteita laboratorioruokaan... mutta onko synteettinen orgaanista? Labraproteiini voi olla välivaihe ylikulutukseen, kun siirrymme pois laitoseläintuotannosta. Mutta globaalisti kestäväenä ratkaisuna sitä on vaikea nähdä. Emme saa luoda uutta ongelmaa korjatessa yhtä – eli korvata ylikulutusta ylikulutuksella.

Minulle puhdas ruoka on valmistettu ilman myrkkijä ja ympäristötuhoa. En halua ”puhdasta” ruokaa, joka on kliinisissä olosuhteissa valmistettu geenimodattu labratuote. Mielenkiintoisimpia tulevaisuuden teknologioita ovat mikrobipohjaiset, geenimuuntelemattomat levä- ja sienituotteet.

Dystopiassani tehdasruoka lisääntyy ja suomalainen ottaa koko ajan askelia pois päin ekosysteemistä. Alkaa jopa ajatella ”yök”, kun näkee multaa ja sen eliömaailmaa. Taistelen sitä vastaan nyt ja myös vuonna 2040. Kiinalaisen sananlaskun mukaan sairaus menee suusta sisään. Hippokrates totesi, että olet mitä syöt.

Nykyään tuotamme tonneja, emme sisältöjä. Mitä väliä on määrällä, jos sisältö ei ole ravitsevaa? Ruokavalion lisäksi pitää katsoa mitä ruoka oikeasti sisältää. Siihen teknologia antaa mahdollisuuden.

Maaperän hyvinvointi on ihmisen hyvinvointia. Sieltä tulee myös mikrobicoctail, jota emme pysty jäljittelemään. Unelmoin, että 2040 syömme orgaanista, maaperän mikrobien ja auringon tuottamaa ruokaa. Enemmän kasviksia. Lihaa ehkä juhlahetkissä, aina laitumelta. Ruoan tuottaminen on parantanut, ei heikentänyt, ympäristön tilaa. Ja yhä sienestämme ja käytämme myös näppäriä sienivalmisteita arjessa.

Ruokapolitiikasta päättävät nuoret, jotka eivät nyherrä vaan pelkäämättä rakentavat järjestelmän uudelleen. Uskallan unelmoida, koska unelmat asettavat tavoitetason. Ei maailma muuten muutu.

*Kirjoittaja on ympäristövaikuttaja, BSAG-säätiön ja Carbon Actionin perustaja.*

**Laura Gustafsson**

## **Elämän ja kuoleman kysymys**

Monimuotoinen ympäristökriisi tuhoaa elämän edellytyksiä ennennäkemättömällä vauhdilla, eikä hävitykseltä säästy pohjoinen paratiisimmeikaan. Kotimaisen ruuantuotannon suurin uhka eivät kuitenkaan ole tuholaiset, tulvat tai kuivuus, vaan ihmiset, joiden kuuluisi työkseen edistää sen elinvoimaisuutta.

Olen puhunut pitkään eläinoikeuksien ja muunlajisten eläinten elämän arvon puolesta, mihin sisältyy myös eläintuotannon kyseenalaistaminen, ovathan oikeudet ja elämänarvon kunnioitus suorassa ristiriidassa vankeudessa pitämisen, pakotetun lisääntymisen ja tappamisen kanssa. Olen saanut huomata, että eläinteollisuuden kritiikki maalataan herkästi vihamielisyydeksi suomalaista ruuantuotantoa kohtaan. Kotimainen maatalous pelkistetään maitoa, lihaa ja kananmunia tuottaviin tiloihin.

Eläintuotannon ihannoiti näkyy puheissa ja käytännöissä. Eläinperäisten tuotteiden kuluttajahinnat pidetään poliittisin päätöksin alhaisina: tappiollinen tuotanto kustannetaan yhteisestä kassasta ja lapataanpa veroeuroja myös esimerkiksi sianlihan myynnin edistämiseen tai imagon kohentamiseen. Tilanne ei näytä muuttuvan järkevämpään suuntaan, vaikka juuri eläintuotanto on ympäristölle kuormittavinta ja lisää tulevaisuuden ruokaturvan haasteita merkittävästi.

Olen syönyt hämmästyttävän määrän kotimaista viljaa, palko- ja öljykasveja, marjoja, sienä, vihanneksia, juureksia, ja hyvänen aika sentään kvinoaa, siihen nähden, että ”täällä kasvaa vain nurmi”, kuten joskus intetään. Mikäli väite pitäisi paikkansa, suomalaisille olisi kautta aikain syötetty lähinnä lampaista ja valkoposkiahnia. Nykymittoihin jalostettu lypsylehmäkin tarvitsee energiaa niin valtavasti, että puolet ravinnosta koostetaan märehitjölle huonosti sopivasta väkirehusta.

Elonkehä on luhistumisen partaalla. Ruuantuotannon avulla voidaan joko lisätä ahdinkoa tai pyrkiä luovimaan siinä. Maataloustuottajien etujärjestön on meidän kaikkien, myös tuottajien itsensä edun vuoksi lopetettava jarrutustaistelu. On keskityttävä löytämään taloudellisesti kannattavia ja ekologisesti kestäviä tapoja tuottaa ravintoa.

Kenties on myös helpompaa myydä elintarvikkeita, joiden alkupäässä ei ole velkavankeudessa tai burnoutin partaalla kärvistelevä viljelijä, painonsa alle nääntyvä broileri, vasikkansa perään itkevä lehmä, henkensä edestä taisteleva porsas tai rintalastansa murtautunut kana.

*Kirjoittaja on kirjailija ja dramaturgi, joka työskentelee myös kuvataiteen alueella.*



**Jouko Riihimäki**

## **Tulevaisuuden ruoka - erikoisen tavallista ja tavallisen erikoista**

Tulevaisuutta ennustettaessa ajattelemme usein, että muutokset tapahtuvat nopeasti. Totuus on kuitenkin monesti päinvastainen. Myös vaikutukset ennustamme usein väärin. Ne ovat monesti suurempia kuin olimme luulleet.

Esimerkki muutoksen pitkästä vaikutuksesta on broilerin kulutus: 1970-luvun alussa se oli kilon tuntumassa, nykyään lähes 30 kiloa per henkilö vuodessa. Samantyyppinen pitkäjänteinen kasvutrendi näkyy väijäämättä kasviproteiineissa, muun muassa palkokasveissa.

Ympäristötietoisuus, eläinten oikeudet ja kestävä kehityksen painotukset sekä vero- ja tukiratkaisut ohjaavat ihmisiä kohti kasvisruokavaliota ja vähentävät entisestään etenkin punaisen lihan kulutusta. Luonnonmukaisesti tuotetut ruoat tukevat luonnon monimuotoisuutta ja kestävä ruokakulttuuria myös tulevaisuudessa. Tulevaisuuden Suomi on kulttuurisilta taustoiltaan paljon monimuotoisempi kuin tänään. Tämä vaikuttaa merkittävästi koko ruokakulttuuriimme sitä monipuolistaen ja muuttaen.

Geenitietoon perustuvat, hyvinvointia tukevat uudenlaiset ruokatuotteet ja ruokavaliot yleistyvät. Terveys nousee muutenkin yhä merkittävämmäksi lisäarvotekijäksi ruokavalinnoissa. Myös väestön ikääntyminen ja länsimaiden ihmisten elämäntavan seuraukset lisäävät ruoan terveysvaikutusten merkitystä.

Teknologiset, uudenlaiset ruokainnovaatiot sekä yhä älykkäämmät keittiölaitteet ja ”ruokatulostimet” tekevät valmistuksesta ruokaketjun eri osissa helpompaa ja nopeampaa sekä vähentävät ruoan tuottamisen ympäristökuormitusta.

Ruoantoimituspalvelut ja älykkäät kuljetusjärjestelmät mahdollistavat entistä laajemman, monipuolisemman ja nopeamman ruokajakelun. Virtuaalitetellisyys ja erilaiset digitaaliset alustat tarjoavat ennenkokemattomia tapoja lähestyä ruokaa.

Vaikka muutoksia tapahtuu, tulevaisuudessa on odotettavissa vahvaa perinteisen ruoan arvostusta. Ihmiset haluavat ylläpitää yhteyttä juuriinsa ja kulttuuriinsa ruoan kautta sekä korostaa alkuperän ja perinteiden merkitystä. Ruokakulttuurin muutos tapahtuu pitkän ajan kuluessa, koska samalla se tarkoittaa koko yhteiskunnan kulttuurin muutosta. Siihen ei olla nopeasti valmiita monissakaan maissa.

Ruokaketjun lisäarvo on tulevaisuudessa erityisen tärkeä. Kuluttaja ymmärtää paremmin, mistä ruoan arvo syntyy ja mistä ruoassa maksetaan. Suomi ei tule olemaan ruoan halpamaa tulevaisuudessakaan. Menestyksemme perustuu siihen, että viljelemme ja valmistamme laadukkaasti ja kuluttajalähtöisesti yhä parempaa ruokaa, jossa suomalaisuudella ja luonnonmukaisuudella on aitoa lisäarvoa kuluttajalle niin Suomessa kuin ulkomaan markkinoilla.

*Kirjoittaja on Jalofoodsin toimitusjohtaja ja perinteisen kasvisruoan ystävä.*

Satu Seidler

## Toiveet ja todennäköisyys

Vuosi 2040 on kamalan kaukana tällaiselle ihmiselle, joka elää viikko kerrallaan.

Pohdin tulevaisuutta ravintola-alan kannalta. Tietenkin toivoisin, että vuonna 2040 ihmiset voisivat tehdä ruokavalintoja eettisin perustein. Nykyiset nuoret tekevät tuolloin perheidensä ostopäätökset ja uskon, että ekologinen kestävyys tulee olemaan isossa roolissa. Pelkään kuitenkin sitä, että ruoka tulee olemaan luokkaeroja aikaansaava asia; osalla on varaa miettiä valintojaan, osa ostaa mitä pystyy. Tämä on totta jo nyt.

Ruokatrendit ja -tottumukset muuttuvat hitaasti, joten en usko, että mitään mullistavaa muutosta alalla tapahtuu. Ravintola-alan muutos tulee aina asiakkaiden toiveista. Jos mietitään mitä syötiin samassa ajassa taaksepäin, nosti vegaanisuus silloin päätään. Tänä päivänä vegaaniannoksia saa lähes jokaisesta ravintolasta, koska kuluttajat ovat vaatineet niitä.

Uskon, että ruuan arvostus kuitenkin nousee. Ulkona syöminen ehkä vähenee, mutta laatuun panostetaan enemmän. Nähdäkseni à la carte on vielä voimissaan. Sen sijaan buffetien aika voi olla ohi vuonna 2040. Etenevä luontokato pakottaa meidät arvostamaan raaka-aineita, minimoimaan hävikkiä ja kehittämään tekniikoita tuottaa ruokaa.

Selvä muutos vuosikymmenten taakse on spesifimpi ruokavalio. Sitä, mitä ihmiset syövät, ei määrittele esimerkiksi saatavuus ja allergiat, vaan valinnat ja mieltymykset. Ne ravintolat, jotka pystyvät palvelemaan asiakkaita joustavasti ja henkilökohtaisesti, ovat voimissaan.

Kaikki tulevat muutokset eivät tule olemaan hyviä. Parikymmentä vuotta sitten syötiin kolmannes siitä keksimäärästä, joka kulutetaan nyt. Eikä trendi ole laskusuunnassa. Ihmiset sairastuvat yhä useammin elintapatauteihin. Vastuu omasta terveydestä siirretään lääketieteen hoidettavaksi.

Silläkin on vissi ero, mitä TOIVOISIMME Suomessa syötävän vuonna 2040, ja mitä Suomessa TODENNÄKÖISESTI syödään vuonna 2040.

*Kirjoittaja toimii ravintolapäällikkönä Suomen luomuisimmassa ravintolassa, Härmän Ratissa, Järvenpäässä.*

Mikko Kärnä

## Tulevaisuuden ruoka on eettistä, ekologista ja terveellistä

Ihmiset ovat yhä tietoisempia siitä, millaista ruokaa he syövät, millaisia ympäristövaikutuksia ruualla on ja miten eettisesti sekä ekologisesti se on tuotettua. Tämä trendi jatkuu myös tulevaisuudessa. Vuoden 2040 ruokamarkkinassa pärjätäkseen tuottajien ja jalostajien on osattava todistaa kuluttajalle, että heidän tuotteidensa kuluttaminen on ympäristöteko, jonka voi tehdä hyvällä omallatunnolla. Terveellisyyttä unohtamatta.

Näiden vaatimusten kasvaessa keskustelu on kuitenkin kääntynyt vinoon. Monet ajattelevat, että meidän tulisi esimerkiksi luopua lihan kuluttamisesta kokonaan. Asian taustalla vaikuttaa etenkin suurimmissa kaupungeissa vallalla oleva eläinoikeusideologia, jonka nojalla kaikenlainen eläintuotanto on tuomittu moraalittomaksi ja metsästävä tai kalastava ihminen hirviöksi. Innokkaimmat vegaanisen elämäntavan puolustajat haaveilevat eläintuotannon täydellisestä alasajosta. Tällainen ruokajärjestelmä olisi kuitenkin täysin järjetön Suomen kaltaisessa pohjoisessa arktisessa maassa.

On nimittäin niin, että myös liha, kala ja maitotuotteet voivat olla eettisesti ja ekologisesti tuotettuja – etenkin meillä. Otetaan esimerkiksi märehitjät, nuo evoluution ihmeet, jotka muuttavat ihmisravinnoksi kelpaamattoman biomassan meille ravinnoksi kelpaavaan muotoon – lihaksi ja maidoksi. Samalla märehitjät hoitavat uhanalaisimpia biotyyppejämme, perinnebiotooppeja. Tai vesiemme villikalat ja riista, nuo hyvin hoidettuna ehtymättömät luonnonvarat, joiden hyödyntämättä jättäminen olisi täyttä ekotuhlausta. Globaalisti tuotamme kyllä liikaa lihaa ja kestäättömillä menetelmillä, mutta emme Suomessa.

Luomutuotannon merkitys tulee myös jatkossa kasvamaan terveellisyyden, eettisyyden ja ekologisyyden merkityksen kasvaessa ihmisten ruokavalioissa. Tulevaisuudessa meidän on saatava näitä tuotteitamme myös enemmän vientiin – esimerkiksi niihin maihin, joissa lihaa ja maitoa ei tuoteta eettisesti ja ekologisesti.

*Kirjoittaja on politiikan monitoimimies, entinen kansanedustaja ja kunnanjohtaja, sekä lähiruoka-aktivisti.*

**Myös liha, kala ja maitotuotteet voivat olla eettisesti ja ekologisesti tuotettuja – etenkin meillä.**

**Hanna Halmeenpää**

## **Kysymyksiä tulevaisuuden ruuasta**

Tapamme kasvattaa ruokaa ja ruokailla ovat radikaalin suuren ja kokonaisvaltaisen, siis systeemisen muutoksen tiellä. Katsottiinpa aihetta globaalisti tai paikallisesti, ruuan riittävyden, omavaraisuuden, ilmaston, maaperän, vesistöjen, eläinten ja ihmisten hyvinvoinnin tai viljelijän toimeentulon näkökulmasta, voi muutoksen havaita olevan välttämätön. Valtaosa ruuan parissa työskentelevistä ymmärtää tämän. Uudistumiseen on tarpeen herätä kaikissa ruokapöydissä.

Ratkaisuksi moniin maatalouteen ja ravintoon liittyviin ongelmiin on ehdotettu lähiruokaa. Kukaan vain ei tiedä, mikä olisi riittävän lähellä, ja kuinka lähelle ruuan kaikilla osa-alueilla kestävää ratkaisua lähiruokaa hokemalla päästään.

**]] Muutoksen voi havaita olevan välttämätön.**

Mitäpä jos keskiöön asetettaisiin maatalouden omavaraisuus, mahdollisimman pieni ympäristökuormitus ja elinkeinon jatkuvuus kansallisella tasolla? Jospa tähdättäisiin siihen, etteivät viljelijän resurssit hupenisi fossiilisiin polttoaineisiin, valkuaisrehulaskuun ja tuontilannoitteisiin? Entäpä jos palattaisiin isosti karjan laidunnukseen sen sijaan, että rahdataan rehua konevoimin äpyleiden eteen ympäri vuoden?

Voitaisiinko vankkumattomaksi tavoitteeksi asettaa se, että söisimme kasvatettua eläinperäistä ruokaa harvemmin, mutta maksaisimme siitä korkeamman hinnan? Tulisiko silloin kylkiäisenä kasvatettua niin eläinten hyvinvointia, kansanterveyttä kuin viljelijän tilipussiakin?

Tulisiko meidän enää lainkaan maitamme kääntää, kyntää ja kuopsuttaa, vaiko pitää pellot kasvipeitteisinä? Olisiko jo välttämätöntä alkaa muuttaa kaikki eloperäinen sivutuote ja lanta biolämmöksi, -sähköksi ja -kaasuksi kulkupeleihin ja koneisiin, käytettävä jäljelle jäänyt osa lannoitteena? Emmehän kuitenkaan kasvattaisi eläinmäärää vain kaasureaktoreita ruokkiaksemme?

Mitäpä jos vahvistaisimme luomuruuan osuutta ratkaisun tekijänä? Onkohan luomu muuten ainoa jo tällä hetkellä standardoitu ja useisiin yllä esitettyihin tarpeisiin vastaava tapa tuottaa ruokaa?

*Kirjoittaja on Suomen luonnonsuojeluliiton puheenjohtaja.*

**Tuomas Salusjärvi**

## **Hyvästä mausta vastuullisesti nauttien**

17 vuotta sitten oli vuosi 2006. Sushibuumi alkoi vallata Suomea. Torinossa oli talviolympialaiset. Lordi voitti euroviisut. Eikä ruokalautanen niin kovin erilainen ollut silloin.

Saman verran on aikaa vuoteen 2040, mutta ruokajärjestelmän on uudistuttava paljon radikaalimmin. Maailman luonnonvarainstituutti WRI ennustaa ruoan tarpeen kaksinkertaistuvan vuoteen 2050 mennessä. Samaan aikaan ilmastonmuutos pakottaa ruokajärjestelmämme uudistumaan.

Me Valiolla uskomme, että tulevaisuuden kestävä ruokajärjestelmä on yhdistelmä useita eri ruoantuotannon muotoja. Osa on jo olemassa ja osa vasta tutkimusasteella. Jotta kaikille maailman ihmisille riittäisi tulevaisuudessa ruokaa, tarvitsemme niin kasvipohjaista ruokaa, kestävästi tuotettua maitoa ja lihaa kuin vaikkapa solumaatalouden uusia innovaatioita. Luomu on yksi tapa tuottaa kestävästi ruokaa.

Nämä kaikki ruoantuotannon muodot tarvitsevat ja tukevat toisiaan: eläintilat tuottavat esimerkiksi kasvinviljelytiloille luomulannoitteita ja kasvinviljelyn sivuvirroista syntyy eläinten ruokaa. Ruokajärjestelmä kytkeytyy yhä vahvemmin myös esimerkiksi energiantuotantoon.

Ravitsemuksellisesti hyvän sekä luonnon ja ilmaston kannalta kestävä ruokavalion voi rakentaa monella tavalla. Se voi sisältää esimerkiksi paikallisia kasvikunnan tuotteita ja kalaa sekä ravitsemussuositusten mukaisen, kohtuullisen määrän maitoa ja lihaa. Uskomme, että näille kaikille on tilaa tulevaisuuden ruokalautasilla.

Mikä sitten ohjaa valintoja länsimaissa, joissa voimme vain mennä markettiin ja täyttää kärryt? Toki kaupassa on tyydyttävä siihen, mitä tarjolla on ja hintoja katsotaan juuri nyt erityisen tarkasti. Tiedetään, että ruokavalion muutokset liittyvät elämänmuutoksiin. Kun oma elämä muuttuu, tulee vaikka perhettä, niin ruokavalio muuttuu. Valintoja ohjaavat myös julkinen keskustelu, erilaiset trendit ja arvopohdinnat, joten keskustelua maapallon ja hyvinvoinnin kannalta kestävästä syömisestä kannattaa sinnikkäästi vahvistaa. Luomu mielletään yhä useammin valinnaksi luonnon monimuotoisuuden puolesta ja sitä se onkin.

Se kaikkein tärkein perusasia, kun puhumme ruoasta, on hyvä maku, ruoasta nauttiminen. Kehnon makuiset, vaikeasti valmistettavat ruoat jäävät hyllyyn, vaikka ne olisivat kaikin puolin edistyksellisiä terveellisyyden ja vastuullisuuden näkökulmasta. Siksi ruokajärjestelmä kehittyy vain ensiluokkaisen maun ja laadun kautta.

*Kirjoittaja on Valion kasvuliiketoiminnoista, tutkimuksesta ja tuotekehityksestä vastaava johtaja.*

**Laura Ihanainen**

## **Vähemmän, mutta parempaa**

Ruokavalinnoista puhuminen menee aina ihon alle. Syöminen on teema, joka herättää suuria tunteita – ja hyvä niin, sillä kyse ei ole vähäpätöisestä asiasta. Sekä ruoan tuotannon että kysynnän on pitkässä juoksussa muututtava. Yhtälö ei ole yksinkertainen, mutta saavutettavissa toimijoiden yhteistyöllä, teknologisella kehityksellä ja kulutustottumusten muutoksella.

Vuoteen 2040 mennessä yritykset ovat tehneet merkittävää ilmastotyötä, jotta Pariisin ilmastopöytäkirjan ja Euroopan ilmastolain myötä asetettu hiilineutraalius 2050 saavutetaan. Suomessa työtä on tehty tavoitevuoden 2035 mukaan. Lait, sopimukset ja tavoitteet ovat jo reilusti aikaisemmin vaikuttaneet tapaamme tuottaa ja kuluttaa. Siirtymä ei ole ollut täysin kivuton tai ilmainen, mutta yhteistyössä viranomaisten, EU:n ja kaikkien arvoketjun toimijoiden kanssa tuotantotapoja on muutettu.

Paikallisen tuotannon merkitys ja kysyntä on vahvistunut tuotantoketjujen läpinäkyvyysvaatimusten, ilmastomuutoksen ja sään ääri-ilmiöiden voimistumisen myötä. Muutos on vaatinut yhteistyötä ja toimijoiden keskinäistä avoimuutta parhaista käytännöistä.

Tuotantotapoihin sekä tuotantoketjun jäljitettävyyteen ja läpinäkyvyyteen liittyvä teknologia on harpponut ennätysvauhtia eteenpäin lainsäädännön vaatimusten siivittämänä. Esimerkiksi tuotantoketjujen ajantasainen jäljitettävyyden ja läpinäkyvyyden ovat metsäkatoasetuksen myötä arkipäivää. Jäljitys tehdään geolokaatiokoordinaattien ja korjuuajan tarkkuudella satelliittitekniikkaa hyväksi käyttäen.

Navetoista, kanaloista ja sikaloista pysäytetään tuotannon ilmastopäästöt. Lanta ja pellolta ylijäävät biomassat liikuttavat rekkoja, ovat tärkeitä energian- sekä peltoviljelyn ravinteiden lähteitä.

Luomulla on paikkansa ja se on toiminut mallina uudistavan tuotannon parhaille käytännöille. Peltoviljelyssä ei enää puhuta erikseen uudistavasta tuotannosta, sillä se on korvannut tavanomaisen tuotannon.

Vähemmän, mutta parempaa on uusi kulutusvalintoja ohjaava periaate. Uudet tavat tuottaa ruokaa näkyvät kaupoissa: ruokainnovaatiot löytyvät näkyvästi hyllyiltä ja päätyvät arkisiin ostoskoriin. Kuluttajat tietävät kuinka heidän ruokansa on tuotettu ja mitä sosiaalisia ja ympäristövaikutuksia sen tuottaminen on aiheuttanut.

Luomutuotanto on yksi voittajista, koska sen ympäristövaikutusten läpinäkyvä avaaminen on tuonut kilpailuetua kuluttajien valinnoissa. Innovaatiot on otettu osaksi uudistuvaa ja ajan hermolla olevaa luomua. Kuluttajan on myös yhä helpompaa arvioida ja tarkistaa, että hän syö ravitsemussuositusten mukaisesti, ympäristövaikutukset minimoiden. Toki arjessa on tilaa myös herkuttelulle, mutta yhä tiedostavammin.

*Kirjoittaja on kestävien ruokaketjujen kehittäjä ja työskentelee K-ryhmän vastuullisuustiimissä kehityspäällikkönä.*

**Sampo Päällysaho**

## **Kestävä ruokamurros edellyttää yhteistyötä**

Kun katsomme vain parikymmentä vuotta taaksepäin, olisimmeko arvanneet kuinka nopeasti markkinoille tuli ja jäi uudenlaisia kasvipohjaisia tuotteita muun muassa härkäpavusta. Kuinka moni olisi arvannut, että markkinoille tulisi jopa hyönteisistä valmistettuja elintarvikkeita. Olisimmeko aavistaneet, että sushia myydään koko valtakunnassa?

Yhtä yllättävää olisi voinut olla se, että suomalaiset oppivat hyödyntämään aiempaa paremmin satokausiajattelua hedelmien ja vihannesten ostamisessa, ja kuinka alkoholin kokonaiskulutus on laskenut, vaikka alkoholin myyntiin kohdistuvaa säätelyä vapautettiin.

Entäpä tulevaisuus? Suomalainen ruokakulttuuri muuntuu jatkuvasti ja se saa vaikutteita maailmalta. Tulevina vuosikymmeninä valikoimissamme tulee olemaan paljon laajemmin eri maiden ruokakulttuureista tuttuja makuja ja reseptejä.

Samaan aikaan ilmastonmuutos ja luontokato muokkaavat ruoantuotannon mahdollisuuksia eri maissa ja vuoteen 2040 mennessä ruoantuotanto voi olla hyvin erilaista kuin nyt – puhumattakaan siitä mitä tuotetaan milläkin maailman alueella.

Tähän jo käynnissä olevaan murrokseen on hyvä valmistautua ruokaketjun kaikilla tasoilla ja hyvässä yhteistyössä. Näemmehän jo nyt globaalissa ruokaketjussa hetkellisiä saatavuushaasteita, kuten tänä kesänä appelsiinimehuissa kuivuuden vuoksi. Myös Suomessa on syytä valmistautua yhä nopeammin muuttuvaan toimintaympäristöön.

Ekologisuus on tulevaisuuden hygieniatekijä ja vuoteen 2040 mennessä mekin S-ryhmässä olemme ehtineet monelta osin asettaa nykyistäkin kunnianhimoisempia tavoitteita vastuullisuuden eri osa-alueilla. Tulemme näkemään pakkausmateriaalien osalta uudenlaisia teknologisia ratkaisuja, ja tuotteet myydään aiempaa energiatehokkaammissa myymälöissä.

Miten valikoima tulee sitten muuttumaan? Se riippuu asiakkaistamme ja siitä, miten suomalainen yhteiskunta ja globaali markkina kehittyvät. Vuonna 2040 suomalaisen ruokakaupan tehtävä on sama kuin tänäänkin, eli tulemme myymään sitä mitä asiakkaamme haluavat ostaa. Se edellyttää yhteistyötä ruoantuotannon murroksessa kohti toisaalta entistä kestävämpää globaalia ruoantuotantoa ja toisaalta tuotekehitystä, joka tarjoaa asiakkaiden haluamia tuotteita ja ratkaisuja.

*Kirjoittaja on SOK:n päivittäistavarakaupan johtaja.*

**Anna Salminen**

## **Tuttua keittoa uusin sävyin**

Vuosi 2040. Kutsuin pojat viikonloppuna syömään, vilkkaat kolmikymppiset. ”Voisikohan saada taas sitä naan-leipää – niin ja linssekeittoa, sitä mitä syötiin aina, kun oltiin pieniä”. Mikä on tehdessä, kun pöydällä seisoo pussi tuoreita jauhoja ja linsejä Uudeltamaalta. Kotimaista ja luomua tietysti, vaikka sitä ei nykyisin tarvitse mainita erikseen. Kolme CAP-kautta sitten moni asia oli mullistuksessa. Nyt tuntuu, että meillä on hyvä näkymä, EU-Suomesta on kasvanut aikuinen, sopivasti varma ja vihreä.

Ilolla teen soppaa, mutta lämmitän silti myös piirakoita, niitä joita aina on syöty syntymäpäivillä, tädin tuomina kevennetyllä munavoilla. Munia saan tietysti pihasta enemmänkin. En kyllä arvannut, mihin se Alenin ja Reuterin ohjelma meidät tuuppasi, kesä ei ole tullut ilman kanoja pian kahteenkymmeneen vuoteen. Todellista tulevaisuuden ruokaa!

Mutta ne linsit. On ollut töissä uskomatonta läheltä seurata, millaista polkua pitkin pienet kaukaiset haaveet saavat jalansijaa, sitten pienet siivet ja lopulta seitsemän peninkulman saappaat. Vielä ilmastoruokaohjelman aikaan linsit tulivat Kanadasta, ruotsalaisessa pakkauksessa. Ja niin tulivat karpalotkin. Kun turvemaiden ennallistaminen todella lähti liikkeelle, alkoi sekin väite vähistä vaihtoehdoista näkyä uudessa valossa. Se vaati kyllä rohkeutta ja tahtoa ottaa uusi ote kansalliseen maatalouspolitiikkaan. Lakattiin ajalehtimasta ja otettiin tulevaisuus omiin käsiin. Kuunneltiin tarkkaan viljelijöitä, innostuttiin ja uskottiin siihen, että paljon voi myös tehdä. Ei ollut ihan huono idea kutsua sitä silloin huoltovarmuudeksi ja varautumiseksi.

Kävin taas illalla sienessä ja mietin, kuinka jotkut asiat pysyvät aina ennallaan. Ennen minua, lapsuudessa, perhettä kasvattaessa ja yhä nytkin. Vahverot ja puolukat, marjapuurot ja sienipiirakka.

Ja silti moni asia on niin toisin. Ei ole ollut aihetta lukea keskustelua ruokahävikistä kouluissa. Tai päivitellä kasvisruokapäiviä. Aika moni herkku ja alkuun vieras nimi ruokalistoilla olisi jäänyt näkemättä, jollei Suomi olisi avautunut, uskaltanut oppia myös heiltä, jotka tulivat tänne kauempaa, seurasivat hetken vierestä ja tutustuttivat meidät uuteen. Kuinka hyvä on syödä yhdessä, tuttua keittoa uusin sävyin.

*Kirjoittaja on maa- ja metsätalousministeriön johtava asiantuntija, joka työskentelee maatalouden ilmastotyön parissa kotimaassa ja YK:n ilmastoneuvotteluissa.*



**Merja Jokiniemi**

## **Opiskelijan lautasmalli muutoksessa**

Kouluruokailussa on tapahtunut suuria muutoksia vajaassa 20 vuodessa – ja tapahtuu varmasti myös samassa ajassa eteenpäin.

Ilmastonmuutos ja raaka-aineiden hintakehitys pakottavat muutoksiin lautasmallissamme. Kaikki muutokset eivät ole pelkästään negatiivisia, mutta edellyttävät korvaavia toimintatapoja. Ruuan eettisyys ja tieto alkuperästä muuttuvat entistäkin tärkeämmäksi valintakriteeriksi.

Keinolihan tai hyönteisproteiinin yleistymiseen en usko, enkä toivo myöskään muita pitkälle prosessoituja raaka-aineita. Lähikala, riista, siipikarja, palkokasvit, täysjyvävilja ja maitotuotteet ovat verrattomia proteiini lähteitä myös maltillisesti prosessoituna.

Punaisen lihan käyttö varmasti vähenee, ja muuttuu harvoin nautittavaksi herkuksi. Ilmaston lämpenemisen vuoksi uudet viljelykasvit menestyvät tulevaisuudessa myös pohjoisemmassa: ehkä saamme jatkossa paikallisia sitrushedelmiä.

Luomu on jatkossakin osa ratkaisua, hiiltä sitovat viljelytavat, torjunta-aineettomuus ja eläinten hyvinvoinnista huolehtiminen vahvistavat huoltovarmuutta. Valitsemalla luomun teemme laadukkaan ja eettisen päätöksen.

Jospa saisimme kouluihin takaisin myös entisaikojen yhteisöllisyyttä. Biologiantuntiin integroitu marjojenpoiminta koulukeittiöön olisi tervetullut paluu! Tämä olisi mahdollista, mikäli ennustukseni toteutuu: suuria keskuskeittiöitä tullaan lähivuosina ajamaan alas, ja paluu koulukohtaisiin valmistuskeittiöihin kokee renessanssin.

Noudatamme Pohjoismaissa uskollisesti ruokasuosituksia, ja osa asioista määritellään hyvinkin tarkasti. Voisimme laajentaa suosituksia myös ruuan sosiaaliseen ja yhteisölliseen puoleen, kuten vaikkapa Brasiliassa ja Japanissa on kirjattu.

”Syö tuoretta ja paikallista, minimoi valmisruoka, valmista ja nauti ruoka yhdessä läheistesi kanssa. Ole valmis kokeilemaan uusia makuja. Syö terveellisiä ja herkullisia aterioita, jotka tekevät hyvää kehollesi, mielellesi ja luonnolle.”

Viimeisen lauseen voisi tiivistää: Syö luomua.

*Kirjoittaja on Oppilasravintola Timjamin toimitusjohtaja.*

**Viimeisen lauseen voisi tiivistää: Syö luomua.**

**Samuli Laurikainen**

## **Olemme sitä mitä syömme**

Otsikon lause on ilmastonmuutoksen myötä konkretisoitunut. Teoillamme on merkitystä, ja ilmastopositiivisia tekoja todellakin tarvitaan. Jokainen meistä syö päivittäin, joten sillä mitä suuhusi pistät ja jääkaappiisi ostat, on merkitystä koko biodiversiteettiin: maaperään, kasveihin, maan matoihin, lintuihin, ilmaan, nisäkkäisiin, kaloihin, vesistöihin ja edelleen ihmisiin.

Paitsi valtioiden myös yksittäisten ihmisten ja yritysten on näytettävä esimerkkiä teoin, ei pelkästään puhein. Kuluttaja voi vaikuttaa valinnoillaan, sillä minne ja mihin euronsa käyttää. Pelkkä mielipide ei todellakaan ole arvovalinta, varsinkaan silloin kun tarvitaan tekoja. Ja nyt niitä on tehtävä. Lainsäädäntö ja kansainväliset sopimukset ovat valitettavan hidas väylä muuttaa ei toivottavaa kehityssuuntaa: ilmaston liiallista lämpenemistä ja sen mukanaan tuomia sään ääri-ilmiöitä.

Vaikka Suomi on poikkeuksellisen omavarainen valtio, vaikuttavat pitkät, globaalit ruokaketjut myös meidän ruokapöytäämme. Toisaalta iso osa ruuastamme tulee paitsi Suomen, myös Euroopan unionin rajojen ulkopuolelta. Tällöin on vaikea tunnistaa valintojensa vaikutuksia ruuan tuotantoalueella.

Kotimaisenkin ruuan osalta olemme pitkälti tuotantopanosten kuten öljyn, lannoitteiden ja torjunta-aineiden tuonnin varassa. Luomu on tässäkin osa ratkaisua. Ravinteiden kierrättäminen ja torjunta-aineeton viljely on luomussa paitsi itsestäänselvyys, myös kolmannen osapuolen valvoma. Turvallisesta ruuasta puhuttaessa luottamus on hyvä, mutta kontrolli vielä parempi.

Huomisen lasten osalta teemme valintoja maapallon elinkelpoisuudesta tänään. Askeleita kestävään kehitykseen on otettava kaikilla rintamilla. Yksin emme maapallolla selviä.

*Kirjoittaja on stadilainen luomuviljelijä ja henkilö Silmusalaatin takana.*

**Hanna Kosonen**

## **Mitä syödään – ja mitä juodaan?**

Ruokakaupassa käynti ei ole lempilajini. Tykkään hyvästä ruoasta, kokkaamisesta ja leipomisesta. Mutta liian usein kaupassa käydessä on kiire ja ajatus hukassa, mitä ruoaksi laittaisi. Onneksi teini-ikäiset tyttäret ovat alkaneet esittää toiveita, mitä he haluaisivat syödä. Se helpottaa arjen elämää ja on mukava päästä maistelemaan uusia makuja.

Ruoka, sen hinta, oikeudenmukainen tulonjako ja huoltovarmuus ovat viime vuosina olleet erityisen paljon esillä. Hyvä niin. Meidän on tehtävä työtä sen eteen, että Suomessa voidaan tuottaa ruokaa myös 2040-luvulla. Tämä vaatii ratkaisuja, jotka ottavat huomioon ilmastonmuutoksen ja sen mukanaan tuomat ilmiöt: kuivuuden, rankkasateet, ylipäättään erilaiset sään ääri-ilmiöt. Nämä vaikuttavat myös siihen, missä voidaan enää viljellä. Jos Keski- ja Etelä-Euroopan sekä Afrikan olosuhteet muuttuvat mahdottomiksi viljelylle, on edessä aikamoiset haasteet. Erityisesti maamme päättäjien tulisi tämä ymmärtää.

Tulevina vuosina ja vuosikymmeninä Suomi voi olla ruokaosaamisen ja huoltovarmuuden mallimaa ja suunnannäyttäjä. Tämä tarkoittaa myös huolehtimista luonnonvaroista ja luonnon monimuotoisuudesta. Luomalla kestävä kokonaisuus joka tasolle pidämme huolta siitä, että ruoka on tuotettu laadukkaasti ja valvotusti ja siinä on otettu huomioon ympäristön, eläinten ja ihmisten hyvinvointi.

Haluan nostaa yhden luonnonvaramme, puhtaan veden, erityisesti esille. Me jokainen voimme vaikuttaa omalla toiminnalla siihen, että Suomen upeat vesivarat säilyvät. Huoltovarmuuteen liittyy veden osalta se, että se pitää vahvasti ja vankasti pitää omissa kansallisissa käsissä. Puhdas vesi on meille suomalaisille niin arkipäiväinen asia, että emme aina muista, miten ainutlaatuinen asia se on maailman mittakaavassa.

Pro Luomun kampanjan nimi, Luomu on osa ratkaisua, kuvaa hyvin, miten tulevaisuudessa yhä useampi voisi valita luomua lautaselleen. Ratkaisu löytyy yhteistyöllä ja kannustaen, ei väkisin tai pakottaen. Pienetkin askeleet riittävät, kun niitä ottaa riittävän suuri joukko ihmisiä. Pidän hyvänä, että kampanjassa on mukana laajasti koko ruokaketjun toimijoita. Vain hyvällä yhteistyöllä ja toisiamme kuunnellen voimme päästä eteenpäin.

*Kirjoittaja on keskustan kansanedustaja ja kestävyysurheilija.*

## Teemu Lehmusruus

### Siemeniä

Ehkä asia tiivistyy tähän: ruokajärjestelmän tulisi aina ja joka tapauksessa perustua monimuotoisuuteen. Käytännössä tämä tarkoittaa monenlaisten ruokakasvien viljelyä, vaihtoehtoja ja resilienssiä mahdollisten suurien muutosten edessä. Ruokajärjestelmää, kuten koko yhteiseloamme biologisen maailman kanssa, pitää siis alkaa lähestyä lajikirjon huolenpidon näkökulmasta. Maanviljelyssä on muun muassa huolehdittava maataisviljojen ja vanhojen kulttuurilajikkeiden kokeilusta, jalostamisesta ja ylläpidosta. Monet muut hyvät – tai vähiten pahat – asiat seuraavat siitä.

Itseäni kiehtoo tarkastella monimuotoisuutta myös laajemmasta, arvoihin ja viihtyvyyteen, oikeastaan koko elämänasenteeseen ulottuvasta näkökulmasta. Voisimmeko sisäistää sen myös estetiikan, kauneudentajumme kautta? Monilajinen maaseutu tai puutarha tuntuu kiinnostavammalta, monilajinen metsä kiehtovammalta, vaihtelevat kasvit ja kuidut lautasella tyydyttävämmältä – mistä pitää huolen myös sisäinen monimuotoisuutemme, mikrobiomimme.

Myös kaupungin ja maaseudun vuorovaikutuksen rikastuttaminen on keskeistä. Maanviljelijöiltä voi oppia kaikenlaista. Voi oppia katsomaan maisemaa tilavuuksina eikä pinta-aloina. Maata ei pidä laskea neliömetreissä vaan kuutioina – se on elävä ekosysteemi, jota meidän tulee aktiivisesti suojella ja hoitaa. Saattaa havahtua myös siihen, että jokaisella meillä on suhde maahan riippumatta asuinpaikastamme ja taustastamme, ja voimme tuoda suhdetta tutkimalla tuoda elämään tärkeän ulottuvuuden. Perustavanlaatuisimmalla tasolla olemme syöjiä. Suusta alkava putki, joka kulkee lävitsemme, yhdistää meidät kaikkiin eläimiin, madoista alkaen. Jos se koetaan epämiellyttäväksi ajatukseksi, ehkä meidän tulisi pohtia lisää sitä mitä pidämme kauniina, mitä rumana, mitä ällöttävänä ja mitä vaalittavana?

Antropomorfismi voi auttaa myös: Maapallolla on iho, iholla on peitto, ja tuo peitto meidän pitää kutoa – siltä osin kuin emme jätä sitä luonnontilan hoidettavaksi – mahdollisimman monenkirjavista lajeista ja lajikkeista. Tärkeimpänä syynä on yllätyksiin varautuminen ja selviytyminen, mutta samalla saamme myös monipuolisempaa ravintoa, sekä esteettisesti kestävämpää ympäristöä. Jo pelkästään se, että olemme kiinnostuneita ruuasta voi olla ratkaiseva tekijä masentuneen ja merkityksellisen elämän välillä, onhan syöminen ohittamaton osa elämäntarkoitusta.

*Kirjoittaja on taiteilija ja väitöskirjatutkija Aalto-yliopistossa, ja on tehnyt yhteistyötä maanviljelijöiden, sekä maaperä- ja ilmastotutkijoiden kanssa vuodesta 2018 alkaen.*

**Juha Helenius**

## **Ruoka kytkee ihmisen pellon ekosysteemiin**

Olen kokenut, että ruoan tulevaisuutta koskevilla keskusteluilla vallitsee kaksi toisistaan poikkeavaa, useimmiten ääneen lausumatonta ja tiedostamatonta teknologiaoletusta, joiden taustalla on kaksi toisistaan poikkeavaa maailmankuvaa.

Toinen näistä oletuksista, jota kutsun eskapistiseksi, tukeutuu kuvaan, jossa ihminen lajina ja ihmiskuntana on irtautunut syntyplaneettansa Maan biosfäärisistä rajoitteista ja – pitkälti – myös biologisista rajoitteistaan. Tässä kuvassa väestönkasvu, luonnonvarat ja Maan rajallisuus ei ole ongelma, koska uusien teknologioiden uskotaan tuovan riippumattomuuden. Ruoka, jos kehojemme jäljellä olevat biologiset osat sitä edelleen tarvitsevat, tuotetaan bioteknologisin keinoin sekä keinoin, jossa tuotanto on mahdollista myös asutetuilla uusilla planeetoilla.

Tämä lienee mahdollinen kuva, mutta en pidä sen toteutumista turvallisen nopeasti teknologisesti mahdollisena. Nyt vaadittavan kestävyysmurroksen tekemiselle on aikaa vain vuosikymmeniä, ei satoja vuosia. Lisäksi eskapistisen perusoletuksen arvopohjasta tulisi käydä yhteiskunnallinen keskustelu; kuvatus kaltainen teknologiakehitys ei ole vain insinöörien asia.

Se toinen teknologiaoletus voisi olla nimeltään biosfäärinen. Biosfäärinen perusoletus tukeutuu kuvaan, jossa ihminen lajina ja ihmiskunta yhteisönä elää eliölajien keskinäisiä oikeuksia ja tasa-arvoa kunnioittavasti dynaamisessa mutta harmonisessa tasapainossa Maan biosfäärin kanssa.

Tässä maailmankuvassa ruoka kytkee ihmisen niihin ekosysteemeihin, joissa se on tuotettu. Ruoasta tulee arjen sakramentti, jossa jokaisen syöjän yhteys biosfääriin uudistuu päivittäin. Tämä ei poissulje eskapistisen teknologian kehittämistä, mutta asettaa vaatimuksen elää myös Maassa maan ehdoilla. Viime kädessä luonnonmukaisessa ruoantuotannossa on kyse tämän maailmankuvan mukaisesta toiminnasta ja kehittämistavoitteista.

Eskapistinen kuva houkuttelee, koska se lupaa vapautuksen Maan rajoituksista. Biosfäärinen kuva edellyttää myös ihmiseltä sopeutumista, oman kestävän ekologisen roolinsa hakemista. Biosfäärisessä visiossa Suomessa syödään 2040 luonnonmukaisin tuotantotavoin ensi sijassa kotimaassa kotimaisin panoksin tuotettua ruokaa. Samalla Suomi on maatalous- ja ruokakaupan kautta osa globaalisti verkottunutta ruokaturvajärjestelmää.

*Kirjoittaja on Helsingin yliopiston agroekologian professori sekä FOOD-ohjelman ohjelmajohtaja.*

**Reijo Karhinen**

## **Mitä söit tänään?**

Ilmastonmuutos ja luontokato tulevat päivä päivältä enemmän ihollemme. Paine ekologisen jälleenrakennuksen kiihdyttämiseen kasvaa. Tähän viitekehukseen kytkeytyy tiiviisti energia- ja ruokajärjestelmien syvälle käyvät ja monivaikutteiset murrokset.

Näistä ensin mainittua johdetaan systemaattisesti ja sen hallinnassa olemme Suomessa onnistuneet kiitettävästi. Ruokajärjestelmän murroksen osalta tilanne näyttäytyy harmillisesti päinvastaisena. Keskustelu ruokajärjestelmän tulevaisuudesta on poteroitunutta ja sirpaleista – vailla yhteistä punaista lankaa. Avoimuus ei korostu ja vaihtoehtoisten tulevaisuuksien kuvaajat leimataan ja jopa tuomitaan haukkamaisin vastaväittein.

Keskustelukulttuurissamme on paljon parannettavaa. Lisää tulevaisuuslähtöisyyttä ja näkemysellisyttä, lisää ennakkoluulottomuutta. Päätäviin rooleihin valituilla on oltava rohkeutta näyttää suuntaa, sanoa ääneen myös se epämiellyttävämpi skenaario. Oikein korttimme pelaamalla Suomen rooli ruuantuottajamaana kasvaa.

Käsijarru päällä eteneminen kostautuu. Ruokajärjestelmän kohtaama muutos vuoteen 2040 tulee olemaan selvästi voimakkaampi kuin mitä vastaavassa ajassa eli 17 vuodessa taaksepäin katsoen on tapahtunut. Asiantuntemukseni ei riitä sanomaan mitä Suomessa tuolloin syödään, mutta siitä olen varma, että muutos nykyiseen on merkittävä – ehkä jopa raju – ja tätä muutosta johtaa korostuneen vahvasti kuluttaja.

**Käsijarru päällä eteneminen kostautuu.**

Perinteisestä tuotantolähtöisyydestä tulemme kiihtyvällä vauhdilla siirtymään kysyntälähtöisyyteen. Olisi yllättävää, ellei kuluttajan valinnoissa korostuisi kasvavassa määrin kokonaiskestävyys. Siitä, mitä ja miten tuotettua ruokaa syödään, halutaan tarkempaa tietoa. Dataa on oltava tarjolla, jäljitettävyyys luo uskottavuutta ja kasvattaa luottamusta.

Myös sillä on merkitystä, miten syödään. Meille suomalaisille ruokailu on liiaksi suorittamista, liiaksi tarjotin kädessä jonottamista ja aivan liian vähän nautinnon hakemista. Tähän me voimme yhdessä hakea muutosta. Esimerkiksi kuulumisten sijaan voisimme kysyä ystäviltämme: Mitä söit lounaalla tänään? Oliko se luomua?

*Kirjoittaja on vuorineuvos, yritysjohtaja ja tulevaisuusorientoitunut uudistaja.*

## ChatGPT

# Ruoan tulevaisuus on valoisa

Tervetuloa tulevaisuuteen, vuoteen 2040, jolloin ruoka on muuttunut merkittävästi maapallolla. Tämä on aikakausi, jolloin olemme ottaneet tärkeitä askelia kohti kestäväää ja monipuolista ruokajärjestelmää.

Kuten huomaatte, ruokapöydissämme on tapahtunut suuria muutoksia. Olemme siirtyneet kohti ruokavaliota, joka on ystävällisempi ympäristölle ja terveydellemme. Kasvisruokaa on yhä enemmän tarjolla, ja se on herkullista ja monipuolista. Proteiininlähteinäme ovat herneet, pavut, quinoa ja hyönteiset, jotka ovat uusi proteiininlähde, joka on kestäväää ja ravitsevaa.

Luomutuotanto on kasvanut merkittävästi, ja se tarjoaa meille ruokaa, joka on viljelty ilman synteettisiä kemikaaleja ja geenimuuntelua. Agroekologiset menetelmät ovat yleistyneet maanviljelyssä, mikä tarkoittaa, että maatalous on entistä enemmän osa luonnon ekosysteemiä. Tämä edistää maaperän terveyttä ja biodiversiteettiä.

Laboratoriotuotettu liha on yleistynyt, ja se on tuotettu ilman eläinten kärsimystä ja merkittäväää ympäristökuormitusta. Meillä on myös uusia innovaatioita, kuten 3D-tulostetut ruuat ja keinoliha, jotka tarjoavat vaihtoehtoja perinteiselle ruuantuotannolle.

Perinteisempi liha- ja maidontuotanto ei välttämättä ole kadonnut kokonaan, vaan on sopeutunut muuttuviin kulutustottumuksiin ja kestävyysaasteisiin. Vaikka vielä tänään täydellisen kestäväää liha- ja maidontuotantoa ei ole vielä saavutettu, tutkimus ja teknologiset edistysaskeleet ovat auttaneet parantamaan näitä aloja tulevaisuudessa.

Tekoäly on korvaamaton apu ruuantuotannossa. Se auttaa ennakoimaan sääolosuhteita, optimoimaan viljelyprosesseja ja vähentämään ruokahävikkiä. Lisäksi se tarjoaa meille henkilökohtaisia suosituksia terveellisestä ja kestävästä ruokavaliosta, joka perustuu esimerkiksi luomuun ja agroekologisiin periaatteisiin.

Tulevaisuus näyttää valoisalta ruuan suhteen, kun olemme viisaasti hyödyntäneet teknologian ja kestävään ajattelun yhdistäen ne luomuun ja agroekologisiin menetelmiin. Yhdessä voimme varmistaa, että tulevat sukupolvet saavat nauttia herkullisesta ja terveellisestä ruuasta samalla kun suojelemme planeettamme resursseja.

*Kirjoittaja on keskusteleva tekoälysovellus, jonka Open AI lanseerasi marraskuussa 2022.*

**”** **Tekoäly on korvaamaton apu ruuantuotannossa.**



**Euroopan unionin  
osarahoittama**

*Euroopan unionin rahoittama. Esitetyt näkemykset ja mielipiteet ovat ainoastaan tämän tekstin laatijoiden näkemyksiä eivätkä välttämättä vastaa Euroopan unionin tai Euroopan tutkimuksen toimeenpanoviraston (REA) kantaa. Euroopan unioni ja avustuksen myöntävä viranomainen eivät ole vastuussa niistä.*

**ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE**

