

## Vastine Sampsa ry:n kirjelmään

*Hilkka Koskikallio ja Antti Alanko kritisoivat Maatalousylioppilaiden yhdistyksen, Sampsa ry:n, johtokunnan puolesta Ylvan päätöstä poistaa naudanliha Unicafe -ravintoloista kirjelmällään Ylvan johdolle (julkaistu Sampsa ry:n Facebook-sivulla 17.10.2019).*

Kirjelmässään Koskikallio ja Alanko argumentoivat Sampsa ry:n puolesta, että naudanlihan tarjoamisen lopettaminen Unicafe -ravintoloissa ympäristösyistä on kapeakatseista ja perusteetonta. On hienoa, että asiasta keskustellaan ja haluammekin vastata Sampsa ry:n kirjelmään tuomalla esiin omia argumenttejamme, jotka ovat monelta osin eri linjalla Koskikallion ja Alangon linjausten kanssa.

Nähdäksemme naudanlihan tarjoamisen lopettaminen ympäristösyistä on täysin perusteltua, kun tieteellinen tutkimus on selkeästi osoittanut, kuinka merkittävä osa ilmastonmuutosta kiihdyttävistä kasvihuonekaasupäästöistä on peräisin sen tuotannosta. Naudanlihantuotannon päästöt muodostuvat pitkälti rehuntuotannon päästöistä sekä märehitijöiden ruuansulatuksessa syntyvästä metaanista ja hiilidioksidista (FAO, 2013, 17; Pesonen ja Huuskonen, 2016), jotka tekevät sen hiilidioksidipäästöistä moninkertaiset verrattuna muihin proteiinin lähteisiin (FAO, 2013, 15-17; Luke, 2019a, 10). Siten oikeastaan tieteellinen tutkimus on leimannut naudanlihantuotannon, eikä Ylva, mikäli asia halutaan ilmaista kannanoton kirjoittajien tavalla.

Ylvan päätös on ympäristönäkökulman lisäksi merkittävä myös esimerkiksi ruokaturvan kannalta, kun naudanlihantuotannon ympäristökuormituksia katsotaan väestönkasvun ja elintason nousun aiheuttaman kysynnän kasvun valossa. Edeltävän perusteella on selvää, että ihmisten on paljon kestävämpää syödä kasvi itse, kuin tuottaa sitä naudalle ja syödä nautaa. Tällöin myös ravinteiden kierrättäminen on merkittävästi tehokkaampaa kuten Pesonen ja Huuskonen (2016) toteavat.

Sampsa ry:tä edustavat kirjoittajat korostavat kuitenkin, että maamme pohjoinen sijainti rajoittaa ihmiselle kelpaavien kasvien viljelyä ja siksi tarvitsemme nautakarjaa muuttamaan nurmen valkuaisaineiksi. Itseasiassa sijainnistaan huolimatta Suomessa voidaan viljellä useita ihmiselle kelpaavia valkuaiskasveja (Luke, 2019a, 18), eikä kirjoittajien väite siten perustele kovin hyvin nautakarjatalouden tärkeyttä. Tällaisia, runsaasti proteiinia ja ravintokuitua sisältäviä erikoiskasveja ovat esimerkiksi härkäpapu, herne, kvinoa, pellava, rapsi, rypsi, sinilupiini, tattari ja öljyhamppu, joiden viljely onkin nykyään kasvussa (Luke, 2019a, 18, 21). Luke (2019a, 18) toteaa, että tulevaisuudessa erikoiskasvien viljelyala olisi mahdollista lähes kaksinkertaistaa Suomessa, jolloin niistä saatavan monipuolisen raaka-aineen määräkin moninkertaistuisi. Kyselytutkimuksen perusteella viljelijät olisivat myös halukkaita monipuolistamaan viljelyä nykyisestä (Luke, 2019a, 18).

Valkuaiskasvien viljely on myös tärkeä osa monipuolista proteiinijärjestelmää, joka tukee monin tavoin ympäristökestävyyttä, luonnon monimuotoisuutta sekä kykyämme sopeutua ilmastonmuutokseen (Luke, 2019a, 10-11). Tällä hetkellä koko ruokajärjestelmä on sekä Suomen tasolla että maailmanlaajuisesti melko yksinkertainen ja siten haavoittuvainen, sillä noin 90 prosenttia maailmassa tuotetun ruuan energiasta ja valkuaisesta on peräisin vain 15 kasvilajista ja kahdeksasta eläinlajista, vaikka hyödynnettäviä lajeja olisi tuhansia (Karttunen, 2018, 37). Suomenkin peltoalasta oli vuonna 2018 yli miljoona hehtaaria yksin viljan viljelyssä, josta yli kolmannes oli rehuohraa ja lähes kolmannes kauraa (Luke, 2019a, 11).

Kotimaisen ruoantuotannon turvaaminen ja kehittäminen on tärkeää muun muassa maaseudun elinvoimaisuuden edistämisen, omavaraisuuden takaamisen ja Suomen kansantalouden kannalta. Kuitenkin, jotta kotimainen ruoantuotanto voidaan turvata myös tulevaisuudessa, on sen sopeuduttava ilmastonmuutoksen asettamiin uusiin olosuhteisiin. Kuten BIOS-tutkimusyksikön tutkija Ville Lähde (2019) kirjoituksessaan toteaa, omavaraisuusasteen parantaminen ja kotimaisen ruoantuotannon monipuolistaminen lisäävät kykyä sopeutua tuleviin viljelyolojen muutoksiin. Valkuaiskasvien tuotannon lisääminen vahvistaa siten kotimaisen ruoantuotannon monipuolistamista. Niinpä ”järkevää” kotimaista ruoantuotantoa, jota Sampsä ry:n edustajat vetoimuksessa peräänkuuluttavat, olisikin vähittäinen siirtyminen karjataloudesta kestävämpiin ruoantuotantotapoihin, kuten kasviproteiinin tuotantoon.

Kirjoittajat puolustavat nautakarjataloutta myös laidunnuksen aikaansaamalla luonnon monimuotoisuuden kasvulla vedoten lähteisiin, joissa käsitellään perinnebiotooppeja. Olemme monimuotoisuuden suojelun sekä eläinten hyvinvoinnin kannalta samaa mieltä laidunnuksen hyödyllisyydestä perinnebiotoopeilla, mutta argumentti on silti asiayhteydessään virheellinen ja kaukaa haettu laidunnuksen ja nykyisen naudanlihatuotannon ja -kulutuksen yhdistämiseen liittyvien haasteiden vuoksi.

Ensinnäkin, kuten kirjoittajien käyttämä lähde, Kauppinen (2019), korostaa, muutaman nurmikasvilajin viljelty laidun ei ole perinnebiotooppi, eikä karjan laiduntaminen viljellyllä nurmella lisää monimuotoisuutta. Toiseksi, luonnonlaidunlihan suuremman mittakaavan tuotanto on tällä hetkellä todettu mahdottomaksi, sillä perinnebiotooppien laidunnuspaine, eli laiduntavien eläinten määrä, ei saa olla alueen kantokykyyn nähden liian suuri (Kauppinen, 2019; Metsähallitus, 2018, 38-39). Kriittisen laidunnuspaineen puitteissa voidaan päätellä, että jopa valtakunnallinen perinnebiotooppien tavoitehoitoala, 60 000 hehtaaria (Metsähallitus, 2018, 12; Raatikainen K.J. yms. 2017), saavutettaisiin jo 60 000 laiduneläimen avulla, jos ajateltaisiin, että yksi laiduneläin riittäisi ylläpitämään yhtä hehtaaria perinnebiotooppia sen kantokyvyn rajoissa. Sen sijaan Suomessa on Luken (2019b) mukaan tällä hetkellä pelkästään nautoja reippaasti yli 800 000. Oikeastaan naudanlihan tuotannon kasvu on siis ainoastaan siirtänyt laiduneläimiä tehotuotantoon, eikä kirjoittajien väitteellä ole siten mitään perustetta liittää naudanlihan tuotannon kannattavuutta monimuotoisuuden turvaamiseen.

Myös nurmen tärkeyttä hiilinieluna on mielestämme kannanotossa ylikorostettu. Maa- ja metsätalousministeriön (MMM, 2019) verkkosivuilla julkaistun ja vasta alkaneen hankkeen kuvaus, jota kannanoton kirjoittajat Sampsä ry:n puolesta ovat käyttäneet lähteenään, ei sisällä lainkaan tutkimustuloksia nurmen tehokkuudesta hiilinieluna, vaan kuten kirjoittajatkin toteavat, selvitys sen suuruusluokista on vasta käynnissä. Tämä ei ole riittävän vakuuttava perustelu nurmien tehokkuudesta hiilinieluna etenkin, kun tiedetään, että kynnon ja erityisesti siitä mahdollisesti seuraavan yksivuotisten kasvien viljely nimenomaan purkaa hiilivarastoja, kuten MMM:n (2019) hankkeen kuvauksesta käy ilmi.

Lisäksi voidaan mainita, että järjestelmä ja tekniikka, jolla nurmen kasvillisuuden ja maaperän hiilensidontaa pystytään mittaamaan, on toistaiseksi puutteellinen ja kehityksen alla (Luke, 2019c). Sen sijaan on jo pitkään tiedetty, että metsät ja suot ovat erittäin tehokkaita hiilinieluita ja lisäksi arvokkaita hiilivarastoja. Kun otetaan huomioon nurmien hiilinielupotentiaalinen epävarmuus, olisi mielestämme ilmastonmuutoksen torjunnan kannalta parempi panostaa nurmien sijaan metsien ja soiden lisäämiseen, koska niiden hiilensidontakyky on tutkimustiedon todistamaa.

Näillä perusteilla emme usko Sampsa ry:n edustajien tapaan, että Ylvan päätös voisi pohjautua rahallisiin intresseihin. Unicafen liiketoimintajohtaja Pihlajamäki (2019) painottaa itse, että pääsyyinä naudanlihan tarjoilun lopettamiseen ei ole rahallinen hyöty, vaan alentuneet hiilidioksidipäästöt. Talouselämän artikkelissa (2019) tämä käy myös ilmi siinä, että aiemmin Unicafeissa tarjoiltu naudanliha ei ole ollut kestävämpää nurmiruokittua nautaa, vaan jo valmiiksi halvempaa lihaa. Molemmissa lähteissä muistutetaan myös, ettei naudanliha ole ainoa ruoka-aine, jonka käyttöä tullaan suuren hiilijalanjäljen takia rajoittamaan. Pihlajamäki (HS 21.10.2019) mainitsee pyrkimyksen vähentää myös riisin tarjoilua tulevaisuudessa, joten kyse ei ole lihantuotannon boikotoimisesta.

Kuten Sampsa ry:n kannanoton kirjoittajat, pidämme tärkeänä, että Unicafen ruoka tukee monipuolista ja terveellistä ruokavaliota. Tämä voidaan kuitenkin taata ilman naudanlihaa tarjoamalla monipuolisesti muita kasvi- ja eläinkunnan tuotteita, mikä onkin Pihlajamäen (2019) mukaan Ylvan tavoite. Täten Ylvan ratkaisu edistää Unicafe-ravintoloissa ruokailevien terveyttä monipuolistamalla tarjottavia proteiininlähteitä.

Tätä tukee myös Luken (2019a, 12) suositus länsimaisille kuluttajille siirtyä eläinperäisen proteiinin, erityisesti punaisen lihan, kulutuksesta kasviperäisten proteiinien, erityisesti palkokasvien kulutukseen. Luken tiedotteessa (2019d) käy ilmi, että vuonna 2018 naudanlihaa syötiin Suomessa 19,3 kg henkilöä kohti. Ruokaviraston (2014) teettämässä ravitsemussuosituksissa neuvotaan kuluttamaan lihavalmisteita ja punaista lihaa viikossa enintään 500 grammaa. Kokonaislihankulutuksen tulisi siis olla enintään hieman yli 26 kg vuodessa, joka pitää naudanlihan lisäksi sisällään myös kanan, possun, kalan ja muut lihatuotteet. Keskimääräisen suomalaisen naudanlihan kulutus voidaankin katsoa ylittävän reilusti ravitsemussuositukset. Naudanliha on hyvä proteiinien ja raudan lähde, mutta punaisen lihan liiallinen kulutus ei ole terveydelle hyödyksi sen lisäämällä riskiä esimerkiksi paksusuolensyöpään (Aro, 2015). Näin ollen emme koe Unicafen päätöksen olevan ristiriidassa monipuolisen ja terveellisen ruokavalion takaamisessa.

Olemme samaa mieltä Sampsa ry:n vetoimuksen kirjoittajien kanssa siinä, että kuluttajia tulisi ohjata kohtuulliseen ja vastuulliseen kotimaisen lihan kulutukseen. Näemme kuitenkin Unicafen päätöksen naudanlihan poistamisesta erinomaisena ja positiivisena esimerkkinä tästä. Kuten Pihlajamäki (2019) kommentoi: "Näkemyksemme mukaan naudanlihan paikka on ennemmin viikonlopun juhlaaunaalla kuin 2,60 euroa maksavan lounaan lihaseoksessa." Suomalaisien proteiininlähteiden monipuolistaminen ja tottumusten muuttaminen edellyttävät siis juuri Ylvan esimerkin mukaista toimintamallien ja rakenteiden uudistamista. Tällainen muutos rakentaa tulevaisuuden hyvinvointia ja kestävästä yhteiskuntaa.

Biologian opiskelijoiden, Symbioosi ry:n, sekä Ympäristötieteiden opiskelijoiden, MYY ry:n, puolesta,

Ellen Haaslahti

Elisa Nygård

Oona Käyhkö

Pirta Palola

Roope Nykänen

Tiia Suninen

## Lähteet

Aro, Antti, 2015: Liha ruokavaliossa. Terveyskirjasto. Kustannus Oy Duodecim. Luettu 3.11.2019: [https://www.terveyskirjasto.fi/terveyskirjasto/tk.koti?p\\_artikkeli=skr00071](https://www.terveyskirjasto.fi/terveyskirjasto/tk.koti?p_artikkeli=skr00071)

FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations), 2013: Tackling Climate Change through Livestock. A Global Assessment of Emissions and Mitigation Opportunities. Rome. <http://www.fao.org/3/i3437e/i3437e.pdf>

Karttunen, Kaisa, 2018: Ruokitaan edes itsemme. e2 Tutkimus. [https://e2.fi/ajankohtaista/ruokitaan\\_edes\\_itsemme](https://e2.fi/ajankohtaista/ruokitaan_edes_itsemme)

Kauppinen, Tiina, 2019: Laidunnus perinnebiotoopilla lisää luonnon monimuotoisuutta. Eläinten hyvinvointikeskus. Luettu 3.11.2019 osoitteessa: <https://www.elaintieto.fi/blogi/laidunnus-perinnebiotoopilla-edistaa-luonnon-monimuotoisuutta/?fbclid=IwAR2NGe7jgo7b1silkyoayzxah7H4gTm05Gt9KzwQcAxdxxvJatZP8khT9qU>

Luke, 2019a: Scenoprot - hanke. Uusia proteiininlähteitä ruokaturvan ja ympäristön hyväksi. [https://www.luke.fi/scenoprot/wp-content/uploads/sites/5/2019/05/Luke\\_ScenoProt-esite\\_2019\\_A5\\_Digi\\_Sivut\\_FINAL.pdf](https://www.luke.fi/scenoprot/wp-content/uploads/sites/5/2019/05/Luke_ScenoProt-esite_2019_A5_Digi_Sivut_FINAL.pdf)

Luke, 2019b: Nautojen lukumäärä. Luettu 3.11.2019 osoitteessa: <https://stat.luke.fi/tilasto/36>

Luke, 2019c: Nurmipellot ovat pohjoisen maatalouden erikoisuus. Luettu 3.11.2019 osoitteessa: <https://www.luke.fi/uutinen/nurmipellot-ovat-pohjoisen-maatalouden-erikoisuus-%E2%88%92-laaja-suomalaishanke-tahtaa-ilmastonmuutoksen-hidastamiseen-ja-resurssitehokkuuteen/>

Luke, 2019d: Mitä Suomessa syötiin vuonna 2018? Luettu 3.11.2019 osoitteessa: <https://www.luke.fi/uutinen/mita-suomessa-syotiin-vuonna-2018/>

Luke, 2016: Ruoantuotannon ja -kulutuksen vaikutukset ympäristöön ja ilmastoon. Luettu 3.11.2019 osoitteessa: <https://www.luke.fi/tietoa-luonnonvaroista/ruoka-ja-ravitsemus/ruoan-ilmastovaikutukset/>

Lähde, Ville, 7.2.2019: Ruokajärjestelmän kohtalonkysymyksiä – Miten niitä pitäisi kysyä? BIOS-tutkimusyksikkö. Luettu 3.11.2019 osoitteessa: <https://bios.fi/ruokajarjestelman-kohtalonkysymyksiä-miten-niitä-pitäisi-kysyä/>

Maa- ja metsätalousministeriö (MMM), 2014: Maatalouden ilmasto-ohjelma - Askeleita kohti ilmastoystävällistä ruokaa. Linkki julkaisuun osoitteessa: <https://mmm.fi/ilmastoystavallinenruoka>

Maa- ja metsätalousministeriö (MMM), 2019: Nurmi hiilinieluna (JUURIHIILI). Luettu 1.11.2019 osoitteessa: <https://mmm.fi/nurmi-hiilinieluna?fbclid=IwAR0wvDgHnL8O9r1C7fBiPf3OMwb1STCcRVuoF9GEhWimgp5gZwJ1WNE05Qw>

Metsähallitus, 2018: Perinnebiotooppien hoidon suuntaviivat 2025. Toim. Raatikainen Katja. Vantaa. Linkki osoitteessa <https://julkaisut.metsa.fi/julkaisut/show/2121>

Pihlajamäki, Leena, 2019: Unicafe-ravintoloissa jatketaan toimia hiilijalanjäljen pienentämiseksi. HS, mielipide 21.10.2019. Luettu 3.11.2019 osoitteessa: <https://www.hs.fi/mielipide/art-2000006279619.html?share=888396487e472133269dac0e310c68be>

Raatikainen, Kaisa J., Mussaari, Maija, Raatikainen Katja, M., Halme, Panu 2017: "Systematic targeting of management actions as a tool to enhance conservation of traditional rural biotopes." *Biological conservation* 207 (2017): 90-99. <https://www.sciencedirect.com.libproxy.helsinki.fi/science/article/pii/S0006320717301416>

Ruokavirasto, 2014: Terveyttä ruoasta. Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. [https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/kuluttaja-ja-ammattilaismateriaali/julkaisut/ravitsemussuositukset\\_2014\\_fi\\_web\\_versio\\_5.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/kuluttaja-ja-ammattilaismateriaali/julkaisut/ravitsemussuositukset_2014_fi_web_versio_5.pdf)

Talouselämä, 15.10.2019: Naudanliha lähti - seuraavaksi UniCafe käy maidon kimppuun. Artikkelin luettu 3.11.2019 osoitteessa: [https://www.talouselama.fi/uutiset/naudanliha-lahti-seuraavaksi-unicafe-kay-maidon-kimppuun/1fce00e6-528c-446a-8f69-c3a9d24844ad?fbclid=IwAR0imlOALXZRAvZ\\_ij2n499KqDIImmTnssmJty9Lm\\_zSmc2pGtmPZoEQqWg](https://www.talouselama.fi/uutiset/naudanliha-lahti-seuraavaksi-unicafe-kay-maidon-kimppuun/1fce00e6-528c-446a-8f69-c3a9d24844ad?fbclid=IwAR0imlOALXZRAvZ_ij2n499KqDIImmTnssmJty9Lm_zSmc2pGtmPZoEQqWg)