

# Vakka-Suomessa halutaan ottaa kaikki irti kalasta

## Hankkeen tavoitteena kalatuotteiden tehokkaampi jatkojalostaminen

Sari Honkasalo



Uusikaupunkilaisen Ulkipolis Oy:n koordinoiman Kaikki irti kalasta -hankkeen tavoitteena on erilaisten kalatuotteiden tehokkaampi jatkojalostaminen Vakka-Suomen alueella. Kehitettävissä tuotteissa pääpaino on kalan mahdollisimman tarkalla hyödykäytöllä sekä myös vähempiarvoisten kalalajien hyödyntämisellä. Vuoden alusta pyöriin hankkeen tarkoitus on luoda verkosto, joka synnyttää uutta yritystoimintaa ja laajentaa jo olemassa olevaa.

–Hanke kohdentuu kalan parissa työskentelevien uusikaupunkilaisten, pyhärantaisten, kustavilaisten ja taivassalolaisten yritysten ja yksityistoimijoiden törmäyttämiseen. Keskusteluissa alueen kalastusalan ihmisten kanssa on nousut esille tarve ja halukkuus lähteä nostamaan kalatuotteiden jalostusastetta, hankkeen projektipäällikkö Heidi Jaakkola Ulkipolisesta kertoo.

Hyvin suuri osa kalan osista päättyy suoraan rehruuttyyn. Kalamassasta voitaisiin jalostaa vaikkapa silakkapihvejä alueen ruokaloiden listoille. Nykyisin koulujen ja oppilaitosten kalapöyryköissä on esimerkiksi norjalaisista kalaa jaakkolan mukaan alueen ihmiset arvostaisivat kylällä lähellä tuotettua ruokaa, jos sitä olisi kattavasti tarjolla.

–Kyse on kalan tuotteistamisesta. Nykyajan kiireinen ihminen haluaa napata kappan hyllyltä jotain helpoa ja nopeasti valmistettavaa. Kuinka moni edes osaa fileroida kokonaisen kalan? Hyvä esimerkki brändin nostamisesta on oikeanlaisesta tuotteistamisesta on Lidl-ruokakaupassa

**Nykyisellä silakasta menee 80-90 prosenttia rehruksi. Kaikki irti kalasta -hanke pyrkii edistämään kalatuotteiden jalostamista alueella.**

myyttävä. Isokari-kalatuotte-sarja.

**Tällä hetkellä** esimerkiksi silakasta menee elintarvikkeeksi vain 10 prosenttia. Kalaa on Vakka-Suomessa raaka-aineena paljon saatavilla, mutta alueella tehdään usein vain alun kalankäsittelyvaiheet eli kalastus ja perkuu. Sitten kalaa kuskataan muualle. Korkeammasta jatkojalostamisesta on monta hyötyä alueen kalataloudelle.

–Ensinnäkin kalan käyttöikä pitenee. Pakastettuna tai valmiksi paistettuna tuoteena kalaa voidaan myydä pitempään ja monipuolisemmin sekä myös kuljettaa pidempi-

en matkojen päähän kauppojen valikoimiin. Nyt tuleekin kehittää alueelle liiketoimintaa, jossa kalaa jalostetaan nopeasti pidempään säilyvään muotoon. Pari päivää troolin pohjalla lojunut särkkä on käyttökelvoton.

Jaakkolan mukaan Vakka-Suomen alueella on halu myös kehittää kalatuotteita niin, että pidemmälle jalostetuista raaka-aineista hyöttyy koko kalaketju. Sitä kautta mahdollisesti lähtövalvaisuuden uhkakuvaa kalastuselinkeinoon vähennä.

–Ensinnäkin kalan käyttöikä pitenee. Pakastettuna tai valmiksi paistettuna tuoteena kalaa voidaan myydä pitempään ja monipuolisemmin sekä myös kuljettaa pidempi-

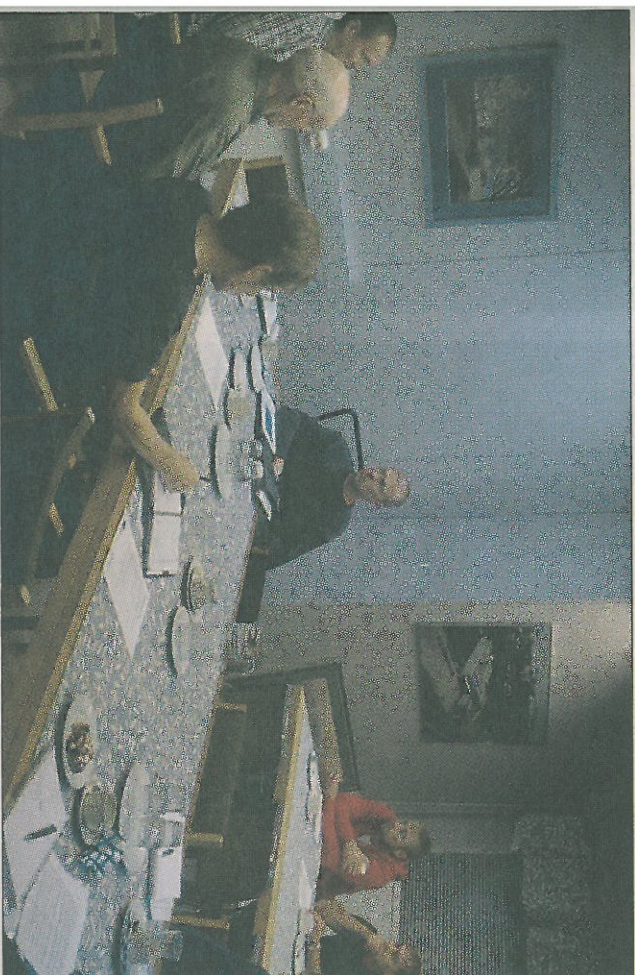
rempi hinta.

**Wackufinnarien eli seurakunnan elinkeinoelämää** tukevien organisaatioiden yhteisesti järjestämien pestuumarkkinoiden ohessa järjestetyssä ideatyöpajassa tuli esille monta uutta kalatuotteenovatiota.

–Yksi varteenotettava ehdotus oli kalannahasta tehtävät tuotteet. Suomessa on muutama pienempi toimija, jotka valmistavat nahasta asusteita ja koriste-esineitä. Kalannahka on materiaalina verrattavissa muiden eläinten nahkaan. Lohennahasta voitaisiin tehdä esimerkiksi kenkiä ja autonpenkkejä.

Kaikki irti kalasta -hankkeessa pyritään alkusi selvittämään mahdollisesti valmistukseen tulevien kalajalosteiden kysyntä. Esimerkiksi kalannahasta ei ole tällä hetkellä Suomessa kysyntää, sillä sitä ei ole teollisesti juurikaan saatavilla. Ensinnä on oltava tuote, jota yritykset ja yksityiset kuluttajat voivat ostaa. Vakka-Suomen alueella voitaisiin perustaa esimerkiksi nahnanpartaisemislaitos, jossa jalostettaisiin alueen kalannahasta käyttökepoisia raaka-aineita teollisuudelle.

**Jaakkola tiedostaa** riskit: vaikka kalajalosteita kuten nahkaa olisikin tarjolla, lopullisesta kysynnästä ei voida koskaan olla täysin varmoja. –Esimerkiksi kalapihvien



Hankkeen avoimessa keskustelutilaisuudessa pohdittiin Vakka-Suomen kala-alan tulevaisuudennäkymiä, mahdollisuuksia ja haasteita

kanassa ollaan varmemmalla maaperällä. Esimerkiksi silakkapihvi ei ole mikään uusi keksintö. Pihvin kala tulee vain nyt ulkomailta, vaikka kotimaassakin olisi tarjontaa. Jotta paikalliset ruokalat tarttuisivat lähialueen kalatuotteisiin, täytyy tehdä markkinointia ja tarjota valmiita tuotteita jarsepteja.

Ennen kuin kaupan hyllyitä saa esimerkiksi silakannäitä, tulee tehdä kannattavuusarviointia. Mäti meene nyt suoraan rehruksi, sillä sen talteenotto on varsinkin työläistä. Mädin talteenoton lisäprosessi luo hintapainetta. Hankkeessa selvitetään muun muassa ovatko kuluttajat valmiita maksamaan silakannäidistä sitä summaa, joka tekee sen tuotteistamisesta kannattavaa liiketoimintaa.

**Kala-alan** tulevaisuuden näkymät sekä Venäjän tilanteen aiheuttamat haasteet puhuttivat Kaikki irti kalasta -keskustelutilaisuudessa Uudessakaupungissa viime torstaina. Paikalla oli väkeä Vakka-Suomen Kalastuspuistosta, Sybmar Oy:stä, Pooki Foods Oy:stä ja Saariston Jäädymä Oy:stä sekä ammattilaisia ja virkistyskalastajia. Seuraava keskustelutilaisuus järjestetään kala-alan toimijoille 16. syyskuuta. **Jari Setälä** Ristaja kalatalouden tutkimuslaitoksesta esittelee raportteja ja tutkimuksia vaiaasti hyödynnettyjen särkkäalojen mahdollisuuksista kalajalosteina.