

Kaikki lähiruokaa mikä kiiltää?

Kun mihin tahansa ruuan ympäristölle aiheuttamaan "haasteeseen" annetaan vastaukseksi lähiruoka, nousee verenpaineeni ja vatsaa vääntää. Vielä kun tarjotaan possua lähiruokana, tekee mieli kiljua "huijarit!, todistakaa!" Ahtaassa sikalassa kemiallisesti viljeltyä ja suurelta osin ulkomailta tuotua rehua syönyt eläin - myös sitä todellakin tarjotaan lähiruokana.

Lähiruoka-termin lanseeraus lähti ilmeisesti Luonnonsuojeluliitosta. Eivät tainneet termin keksijät aavistaa miten suuren markkina-arvon "lähiruoka" saavuttaa reilussa kymmenessä vuodessa. Eikä tainnut kenellekään tulla mieleen suojata tuotemerkkiä. Tuntui hyvältä, että lähiruoka mainittiin yhä useammin keinona parantaa paitsi ympäristön tilaa niin myös lähiseudun taloutta, viljelijöiden asemaa, terveyttä ja ties mitä. Kun "lähiruuan" kanssa vielä usein käytettiin "luomua" - suosi luomu- ja lähiruokaa, niin tunne ympäristönkin kannalta laadukkaasta valinnasta säilyi pitkään. Mutta laajetessaan termin käyttö vesittyi. Kummankin vaatimus vaihtui huomaamatta edes jomman kumman haluamiseksi, "suosi luomu- tai lähiruokaa".

Kun ilmastonmuutos on yhteiskunnassa vihdoin alettu ottaa tosissaan, ja ympäristöjärjestöt ovat nostaneet esiin ruuan osuuden siinä, on MTK:n ja muiden vanhaan luutuneiden tahojen vastaus ollut lähiruoka. Ne kuitenkin mielellään tarkoittavat sillä ainoastaan tuotannon viimeisen vaiheen sijaintia ja laajentavat vielä lähialueen koko maaksi. Mitä lähiruokaa sellainen on, jossa ruuan tuotantopanokset eivät tule läheltä. Ainakaan ympäristön kannalta sellaisella tulkinnalla ei lähiruoka ole kaukoruokaa parempi vaihtoehto. Kaukoruoka saattaa mennä edellekin, jos se on tuotettu ilman ulkopuolista energiaa ja kuljetettu tänne kuivattuna pintateitse, esimerkiksi luomu soija on kotoisen tehonavetan tuotoksia parempi valinta.

Kun laitetaan liikaa lannoitteita, tiivistetään maa ja aurataan kasvipeite pois talveksi ja kevättulvien ajaksi, niin näkyyhän se vesistöissä ja ennemmin tai myöhemmin Itämeressä asti – ihan sama syödäänkö sato samassa pihassa vai tuhannen kilometrin päässä. Samoin tuotantopaikasta riippumatta liika tyyppistä syntyvä typpioksiduuli, paha kasvihuonekaasu, vaikuttaa yhtä lailla viljely paikasta riippumatta. Keinolannoitteiden vaatimaa runsaan energiantuotannon ja fosfaattikaivosten, puhumattakaan rehusojjaa varten raivatuista Etelä-Amerikan sademetsistä ei pitäisi todellakaan kuulua lähiruuan syntilistalle. Ympäristön kannalta suurin valinta tehdään tuotantotavan ja proteiinin lähteen valinnassa, kärjistäen – käytetäänkö palkokasveja vai eläintuotteita; luomua vai tehoviljeltyä. Kuljetukset, pakkaukset, tukut, säilyttelyt vaikuttavat ruuanlaatuun, mutteivät yhtä suuresti ympäristöön. Pakastaminen ja paistaminen voivat joskus nousta pahuudessa eläintuotteiden ja tehoviljelyn rinnalle, vaikka kuinka tehtäisiin lähellä.



--> Yltiöpäinen lannoitus aiheuttaa mm. sinilevän kasvua vesistöissä.

Itse kasvatetulla lähiruualla olisi huima potentiaali pienentää ruuan ympäristövaikutuksia - ruuan arvon palauttamisen kautta. Kun on selkä vääränä raatanut koko kesän, ja saa pienen, tai joskus suuremman, mutta ah niin herkullisen sadon, on valmis myös muiden kasvattamaa laadukkaasta ruuasta maksamaan ja sitä vaatimaan. Ruuan eteen vaivaa nähdessä ryhtyy myös karsastamaan suurta syntiämme - ruuan pois heittämistä. Suomalaisten ostamasta ruuasta päättyy suuhun vain 90 %, englantilaisten 70 %.

Aitoa lähiruokaa, samalla helppoa ja halpaa, ovat idut ja villivihannekset, vaikka siemenet tulisivat ulkomailta. Itujen kasvatus pitäisi saada osaksi koulujen kotitalouden opetusta, jotta kaikki voisivat nauttia edullisista vihanneksista ympäri vuoden. Samalla idut vihdoinkin pääsivät niille täysin syyttä langenneesta roolista ääritöiminnan symbolina. Etelä-Suomessa villivihanneksista helpoin on vuohenputki. Sitä kasvaa rehevillä mailla ilman erityisiä viljelytoimenpiteitä. Se on ja erinomainen vihannes, jota voi käyttää kuten porkkanaa tai salaattia, tosin vain nuoria lehtiä. Satoa se antaa huhtikuusta alkaen, jopa tänä kylmän keväänä 2010. Helposti kuivattavana [vuohenputken](#) käyttöaika laajenee koko vuoteen ja viitseliäs voi sitä hyötääkin, eli ottaa juurakoita syksyllä kellariin ja nostaa talvella sisälle kasvamaan.



Laura Räsänen

Kirjoittaja on ympäristöalan sekatyöläinen ja mm. SLL:n Ilmasto Lautasella -hankkeen vetäjä.

Lisätietoja:

[SLL:n Ilmasto Lautasella -hanke](#)