



Matkaraportti

Sisä-Suomen kalatalousryhmän opintomatka Ranualle, Sodankylän Lokkaan ja Kuusamoon 28.-30.6.2016

Janne Ruokolainen, Rika Nakamura, Leena Pölkki



Sisä-Suomen kalatalousryhmän opintomatka Ranualle, Sodankylän Lokkaan ja Kuusamoon tehtiin 28.-30.6.2016. Matkalla oli mukana kaupallisia kalastajia ja kalastuksen aloittamista harkitsevia. Mukana oli myös alan kehittäjiä ja asiantuntijoita. Yhteensä osallistujia oli 17. Lista osallistujista seuraa liitteenä.

Tiistai 28.6.

Bussi lähti liikkeelle Lahdesta klo. 7.15. Tämän jälkeen auto kulki valtatieä 24 pitkin Jyväskylään, ja siitä valtatieä 4 Tupokseen.

Tupoksessa ruokailtiin Vihiluodon kala Oy:n kalaravintolassa (<http://www.vihiluodonkala.fi/>).

Samalla päästiin tutustumaan yrityksen kalanjalostustoimintaan ja tiloihin, joita esitteli toimitusjohtaja Seppo Helanen.

Vihiluodon kalasta:

- ravintolan tuotto noin kolmasosa koko yrityksen tuotosta
- pyrkii käyttämään kotimaista kalaa mahdollisimman paljon, mutta on kuitenkin riippuvainen Norjan lohesta

Tupoksesta ajettiin Ranuan Simojärven rannalle, missä kalastaja Petri Manninen esitteli yrityksensä Arctic Circle Delightin tiloja ja toimintaa.

Arctic Circle Delightista:

- jalostaa omaa saalistaan, mutta ostaa kalaa myös muilta
- tekee säilykkeitä ja kalamassaa
- savustaa
- ravustaa jokirapua, jonka kanta Simojärnessä on vahva
- tarkoituksena aloittaa matkailutoiminta, mitä varten on rakennettu saunallinen kalastuslautta

Lokkaan saavuttiin hiukan ennen puolta yötä.

Keskiviikko 29.6.

Klo 8.30 aloitettiin aamiaisella, minkä jälkeen aloitettiin tutustuminen Lokan Luonnonvara -osuuskunnan toimintaan (<http://lokanjaloste.fi/osuuskunta.html>). Osuuskunnan jäsenet kalastavat Lokan tekoaltaalla ja jalostavat tuotteensa kunnan omistamassa kalasatamassa Lokan kylällä.

Lokan luonnonvaraosuuskunnasta:

- perustettu 1997
- jäsenmäärä 25 henkilöä
- puheenjohtaja Risto Pyhäjärvi, vastaa myynnistä ja markkinoinnista
- talouspuolesta, kuten laskutuksesta vastaa tilitoimisto
- hallitus 5 jäsentä
- käyttää Lokan jaloste-tuotemerkkiä
- myy ja markkinoi jäsentensä saaliin
- kaikki kalastajat toimivat itsenäisinä yrittäjinä
- osk:n laitoksella oma omavalvontasuunnitelma
- kun kalat tulevat tulevat osk:n laitoksen ovesta sisään, ovat ne osk:n valvonnassa, vaikka kalastajat useimmiten käsittelevät kalansa itse loppuun
- hauen fileeraukseen on yksi palkattu työntekijä
- yrittäjille maksetaan sovittu hinta, jos perkaavat muiden kalastajien kaloja
- laskutus/tilipäivä kerran kuussa
- kalamäärä 50 – 100 tuhatta kiloa/vuosi
- laitoksella mahdollisuus käsitellä kalaa 200 – 500 t. kg/vuosi
- osk:n tavoite tehdä 0-tulos, vuodenvaihteessa tasaus jäsenille

Matkaraportti

Sisä-Suomen kalatalousryhmän opintomatka
Ranualle, Sodankylän Lokkaan ja Kuusamoon 28.-30.6.2016



- osk hoitaa keskitetysti rahdit, pakkaukset, myynnin ym.
- kalastajia 12-13, joista päätoimisia alle 10
- työllistää kalastajien lisäksi myös muita kyläläisiä
- jalostaa kalaa sekä jonkin verran poroa ja muita luonnonvaratuotteita
- tärkeimpiä tuotteita ovat pannuahven, haukifilee, siika (eri muodoissaan) ja made
- 95 % kalasta käsitellään
- kalamassan teko samassa kylmätilassa – erotus muusta kalan käsittelystä ajalla
- perkeet haudataan
- myy kaloja pääosin Etelä-Suomeen, mutta myös Oulun seudulle ja Sodankylän julkiseitteihin

Muuta

- rahdin hinta per lava noin 100 € - kannattavaa, jos lavalla 130 kg kalaa, mielusti kuitenkin 400 -500 kg (pakaste)
- hinnat /kg (alv 0 %, tukkuun): hauki pyöreä 1,15 €, pikkuahven pyöreä 0,75 €, pannuvalmis ahven 5-7 €, siika pyöreä noin 7 € ja filee 13-15 €
- fileointikoneen kapasiteetti 75-100 kg ahventa/tunti (á 150-300 g)
- saanto pannuahven: 52-55 %
- kalastajien keski-ikä noin 60 vuotta
- käynnissä on rekrytointihanke, jolla pyritään saamaan uusia kalastajia osuuskuntaan, kaksi on jo lähtenyt kokeilemaan

Marjaana Aarnio, Sodankylän kunta, biotalouskoordinaattori

- kunnassa noin 30 kaupallista kalastajaa, joista noin 20 saa kalastuksella elantonsa
- yhteistyötä tehdään mm. Kittilän ja Pudasjärven kanssa – lähiruoka ja julkiset hankinnat (lähiruoka ”edes” Lapin alueelta) – logistiikka (kylmäkuljetukset, välivarastointi) – jatkojalostus (koko Lapin alue)
- ”on tärkeää, että kunta on mukana” – kuntastrategiassa huomioitu kalastus
- Kemijoki-yhtiö ja kunta ovat tehneet imagotyötä tekojärven suhteen – vesi on puhdasta, vaikkakin tummaa => kala on laadukasta
- ei haluta painottaa, että kyseessä on kaivoskunta
- teemoja biotalous, lähiruoka ja –energia
- kuntakeittiö ostaa: palakalaa, kokeiluna pikkuahventa
- ruokahuoltopäällikkö Merja Ahola haluaisi ostaa myös kalamassaa ja –jalosteita, joita kukaan ei tällä hetkellä valmista => osk voitti tarjouskilpailun (3000 kg kalamassaa) ja on paraikaa opettelemassa kalamassan valmistusta
- tämän hetkinen kalapyyntimäärä ei riitä – tarvitaan lisää kalastajia – halutaan turvata kalastajille toimeentulo => **Ammattikalastajaksi Lappiin –projekti** (kampanja), juttuja mm. YLE, MT ja Kalastajalehti (rekrytointimainokset maaliskuussa 2016)
- => rekryn tuloksena saatiin 12 kiinnostunutta henkilöä, joista 4 ammattikalastajia
- => ei tukityöllistetä vaan etsitään osajia ja tekijöitä
- => tärkeää varmistaa toimeentulo
- => vahva harrasteosaaminen katsotaan hyödyksi – näitä 8 henkilöä, joista arvioidaan noin kolmen jäävän alueelle
- kunta tukee: avainmaksu 300 €/vuosi, johon kuuluu venepaikka ja sähkö (sama Pyhäjärvellä)
- ”siirtymävaiheessa” uudet kalastajat saavat tukea ”vanhoilta” paikallisilta kalastajilta ja opastusta vesistöön/kalapaikkoihin sekä menetelmiin
- asuntoja on heikosti saatavilla
- pyydykset hankittava itse
- halutaan osoittaa ansiomahdollisuus
- kalamäärillä ei pystytä kilpailemaan => arvonlisäys muuta kautta
- => jalostus, laatu, kalastajalle elämäntapa/laatu, erämaamaiset jne.
- kunta on projektin hakija ja toteuttaja

Matkaraportti

Sisä-Suomen kalatalousryhmän opintomatka
Ranualle, Sodankylän Lokkaan ja Kuusamoon 28.-30.6.2016



jamk.fi

Inarin/Lokan alueen kalastuksesta:

- Inari: 30 rekisteröitynyttä kalastajaa, joista I ryhmää 14 kpl ja loput II ryhmää
- Sodankylä: 24 rekist. kalastajaa
- Kemijärvi: 25 rekist. kalastajaa – kaikki II ryhmää
- Pello: 6 rekist. kalastajaa, joista I ryhmää 5 kpl
- Lokka: tulevaisuudessa tavoite 6-10 rekist. kalastajaa

Lokan veden laadun ja kalakantojen suhteen ei ongelmia – valtiolla on istutus- ja seurantavelvoite. Viimeisen kymmenen vuoden aikana kalojen (erityisesti siian) kasvu on hidastunut => pitäisi kalastaa enemmän. Kalavarojen vajaa pyynti aiheuttaa paitsi pienikokoisuutta ja volyympulaa, myös loisongelmia. Pyydetystä siasta II on 20 %, III 30 % ja loput IV-kokoluokkaa. Riikasiiasta 20-30 % on loisten vaivaamia. Kalaa on kalastettavaksi ja uusille kalastajille on tilaa. Inarin kunnan tahtotila on saada uusia kalastajia ja lisätä volyyymiä. Luvat kalastukseen myöntää Metsähallitus, periaatteessa luvan saa vakituisesti paikkakunnalla asuva. Alueen kalastajat ovat ennakkoluulottomia ja valmiita ottamaan uusia keinoja käyttöön. Myös korkeaan laatuun halutaan satsata. Pää tavoite on kalastuselinkeinon turvaaminen ja alueen talouden parantaminen sekä kalakantojen kestävä hyödyntäminen.

Matkalla Kuusamoon poikettiin tutustumaan Juha Korhosen opastuksella Ala-Kitkassa kalajalostuslaitokseen.

Keskiviikko päätettiin yhteiseen illalliseen Kuusamo-hotelliin, jossa myös majoituttiin seuraava yö.

Torstai 30.6.

Aamiaisen jälkeen suunnattiin vuonna 2011 rakennetulle Koillismaan kalatalolle, missä toimivat Koillismaan Luonnonkala Oy ja Kitkan herkku Oy (<http://www.kitkanviisas.fi/koillismaan-kalatalo>).

Koillismaan luonnonkala Oy:stä

- tarjoaa palveluita osakasyrittäjilleen
- ylläpitää tiloja, joiden omistusoikeus tulee siirtymään yritykselle viiden vuoden kuluttua
- kaupungin takamaan lainan kiinteä korko yrityksen 2 % - ei vaadittu muita vakuuksia
- yleishyödyllinen yritys, jonka osakkaana on 12 kalastajaa
- halukas ottamaan myös uusia osakkaita
- tekee markkinointityötä
- toimii jossain määrin myös laskuttajana niille kalastajille, jotka ko. palvelua tarvitsevat (osakeyhtiö myy kalastajien kaloja, mutta kalastajat saavat myydä oman saaliinsa)
- ei periaatteessa puutu kalan myyntiin, sillä toiminta niin monimuotoista
- kalastaa pääosin muikkua, joka perataan käsin
- irtopakastuslaitteisto on pääosin käyttämättömänä, mutta vie tilaa
- perkuutilaa aiotaan laajentaa
- tavoitteena lunastaa kiinteistö kunnalta viiden vuoden sisällä

Kitkan herkku Oy:stä (<http://www.kitkanherkku.fi/>):

- yritys aloittanut vuonna 1995, osakeyhtiö perustettu vuonna 2011
- osakkaina myös Koillis-Suomen Lohi Oy, Varisjoen Lohi Oy sekä Arvo Kokkonen Oy
- saanut tukea investointeihin 30 %
- tuotteet S-ryhmän myynnissä, K-ryhmä haasteellinen
- tuotteita 30 – 40 kpl - pääasiassa muikkutäyssäilykkeitä, mutta myös puolissäilykkeitä ja muita kalajalosteita

Koillismaan kalatalolta ajoimme Petäjälammen herkun lähiruokamyymälään, joka toimii myös lähiruokatukkuna. Siellä toimitusjohtaja Janne Haapakoski kertoi yrityksen toiminnasta.

Koko torstaiamupäivän mukana oli myös projektipäällikkö Elisa Kangasaho Naturpolis Oy:stä. Hän kertoi meille Elintarvikkeista ja luonnosta elinvoimaa Koillismaalle -hankkeesta. Sen tavoitteena on saada lähiruoalle parempi hinta ennen kaikkea laadun kautta. Toimenpiteinä tehdään opintomatkoja, järjestetään koulutuksia, tehdään tuotekehitys- ja tuotteistustyötä sekä kv-yhteistyötä mm. Ranskan ja Italian suuntaan. Mukana hankkeessa on 44 yritystä kaupan, matkailun, alkutuotannon, Koillismaan osuuskaupan, K-kaupan, elintarvikejalostuksen ja luonnonvara-toimialoilta. Hanketta rahoittaa Pohjois-Pohjanmaan liitto 70 %, seudullinen kehittämisyöryhmä 15 % ja yritykset 15 %. Hankkeella on facebook-sivusto Villiruokatori. Lisäksi hän kertoi Kuusamo Wildfood Lapland tuotemerkistä.

Kuusamossa tavattiin myös Koillismaan alueen kala-aktivaattori Mika Halttu.

Kotimatka alkoi lounaan jälkeen, noin klo 12.30.