

LAARI 2020

SUOMEN MAATALOUSHMUSEO SARKA
VUOSIKIRJA



MAATALOUS, ILMASTO JA SÄÄ

LAARI

2020

Vuosikirja

Suomen maatalousmuseo Sarka

Sisällys

Liisa Saarinen	Esipuhe	5
Sami Louekari	Ilmastonmuutos, museot ja maatalous	6
Maria Vanha-Similä	Hyvän sään aikana – Maatalous, ilmasto ja sää	11
Liisa Saarinen	Tuleeko huomenna pouta? – Sääprofeetta Arto Ali-Eskola kertoo	18
Juha Hirvilammi	Maissin viljelykokeiluja 1930-luvun kuumina kesinä ...	21
Laika Nevalainen	Paperia, ksyliolia ja huonekaluja – Kaura uusin silmin	30
Katri Lento	Lupiinista jauhoa, sirkoista suklaata – Sarka dokumentoi muuttuvan maaseudun elintarviketeollisuutta	41
Sami Louekari	Nurtsimurtsikka – Saran hiihtokisat lumettomana talvena	49
	Vuoden varrelta	50
	Kesäkohde 2020 Suomen Asutusmuseo	51
	Suomen maatalousmuseosäätiön toimintakertomus 2019	56
	Kirjoittajat	80



Rypsiöljyn puristamisesta syntyvää ainetta esitellään Myssyfarmi Oy:n tiloissa Kyrössä. Kuva liittyy Suomen maatalousmuseo Saran ja Turun yliopiston kansatieteen oppiaineen yhdessä toteuttamaan Maaseudun elintarviketeollisuus -nykydokumentointihankkeeseen. Kuva: Jelena Postari.

Esipuhe

Suomen maatalousmuseo Saran vuoden 2020 vuosikirjan teemana ovat maatalous, ilmasto ja sää. Samat teemat ovat olleet esillä myös Saran vuoden 2020 vaihtuvassa näyttelyssä Hyvän sään aikana. Laarin artikkeleissa tarkastellaan näitä alati päivänpolttavia aiheita. Maatalous kytkeytyy sähän ja ilmastoon, se on ilmiselvää.

Ensimmäisessä artikkelissa Ilmastonmuutos, museot ja maatalous Saran museonjohtaja Sami Louekari tuo esille keinoja, joilla nykymuseot ja kehittyvä maatalous voivat vastata ilmastonmuutoksen haasteisiin. Amanuenssi Maria Vanha-Similä puolestaan esittelee artikkelissaan Saran vuoden 2020 vaihtuvaa näyttelyä Hyvän sään aikana. Kolmas artikkeli käsittelee kansanomaista sääennustusta nykypäivänä ja se perustuu marttilalaisen sääprofeetan Arto Ali-Eskolan haastatteluun. Neljännessä artikkelissa Saran kokoelmapäällikkö Juha Hirvilampi luo katsauksen 1930-luvun sääoloihin ja etenkin vuosikymmenen loppupuolen lämpimiin kesiin, jotka mahdollistivat muun muassa maissin viljelyn kokeilun Suomessa. Seuraavassa artikkelissa Saran Ruokamuseon projektisuunnittelija Laika Nevalainen esittelee tutun viljelykasvin kauran moninaisia ja yllättäviäkin käyttömahdollisuuksia.

Suomen maatalousmuseo Saran amanuenssina vuosina 2019 ja 2020 toiminut tutkija Katri Lento kirjoittaa artikkelissaan Sarassa vuonna 2020 toteutetusta, maatalouden muuttuvaa elintarviketeollisuutta käsittelevästä nykydokumentointihankkeesta ja siihen liittyvästä yhteistyöstä. Sami Louekari muistelee toisessa artikkelissaan hieman leikkimielisestikin Saran helmikuista tapahtumapäivää, Nurtsimurtsikka-kisaa. Hiihtolomaviikolla toteutettu tempaus herätti ajatuksen nurmikkohiihdon MM-kisojen järjestämisestä. Etelä-Suomessa kun ei viime vuosina ole aina ollut kovin lumisia hiihtokelejä. Laarin viimeiset artikkelit käsittelevät tuttuun tapaan Saran vuoden 2020 kesäkohdetta, Lapinlahdella sijaitsevaa Suomen Asutusmuseota sekä Saran viime vuoden toimintaa. Lämpimät kiitokset Laarin kirjoittajille!

Pyrimme tekemään Laarin ulkoasusta ja sisällöstä suurta museoleisöä puhuttelevan ja entistä saavutettavamman. Toivomme lukijoiden viihtyvän runsaslukuisina uudistuneen Laarin parissa!

Liisa Saarinen, amanuenssi

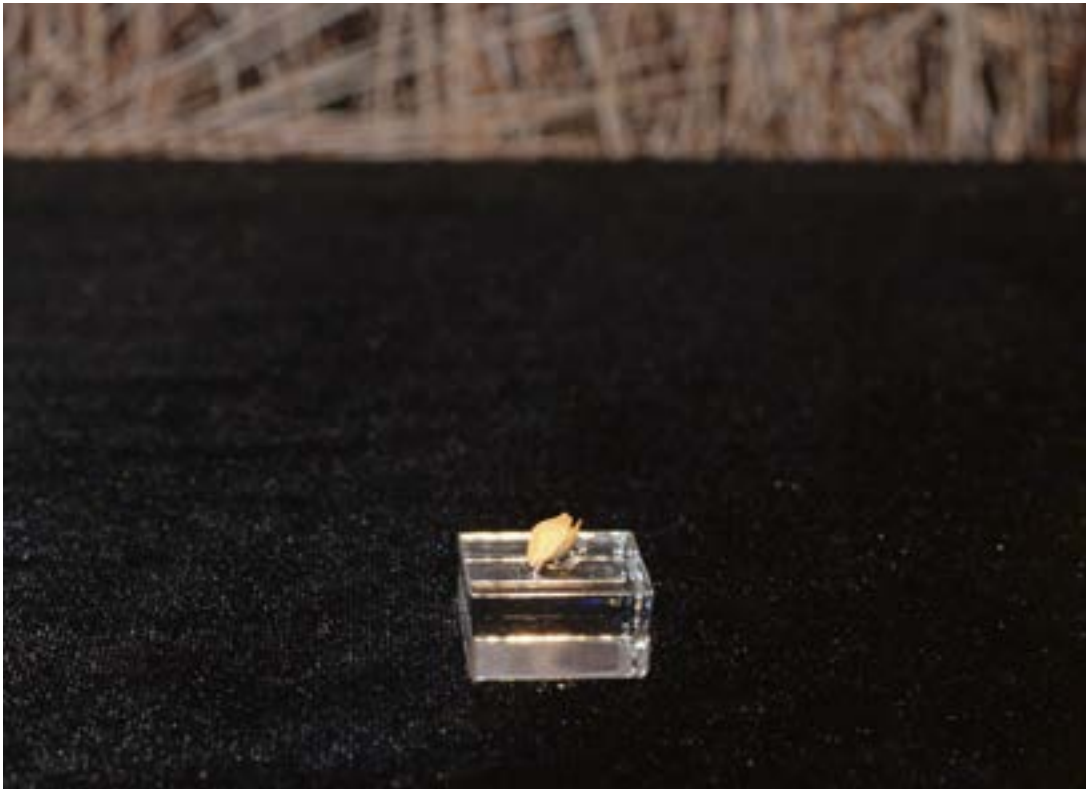
Sami Louekari

Ilmastonmuutos, museot ja maatalous

Museoiden yhteiskunnallinen tehtävä

Museot ovat muistiorganisaatioita, menneisyyden asiantuntijoita, mutta elävät vahvasti tässä päivässä. Museot eivät ole mennyttä varten, vaan meitä tämän päivän ihmisiä ja tulevia sukupolvia varten. Museoiden on osattava katsoa myös tulevaisuuteen, herätettävä ihmisiä pohtimaan tämän päivän asioita, myös vaikeasti ratkaistavia yhteiskunnallisia ja jopa globaaleja kysymyksiä. Museoille on tyypillistä tarkastella asioita ajallisessa ulottuudessa. Mitä tämä asia on ollut ennen? Miten on aiemmin toimittu? Mikä on muuttunut? Tällaiset kysymykset johtavat pohtimaan myös, miten asiat ovat huomenna, vuosikymmenien, satojen tai jopa tuhansien vuosien päästä. Ihminen elää aina myös tulevaa.

*Maatalous alkoi viljanjyväs-
tä ja jyvistä leipä tulee yhä
pöytään. Jyvä Saran Maata-
louden aika -näyttelyssä.
Kuva: Liisa Saarinen.*



Ilmastonmuutos on varmaankin suurin globaalisti ratkaistava asia tällä hetkellä. Ilmastonmuutos on aktualisoitunut viimeistään 2000-luvulla niin, että se on jatkuvasti esillä julkisessa keskustelussa, mediassa ja politiikassa. Miksi ilmastonmuutos koskettaa museoitakin? Mitä sanottavaa museoilla voisi olla ilmastonmuutoksesta? Lyhyesti sanottuna museot eivät voi olla toimettomina ja syrjässä, kun yhteiskunnat muuttuvat ja maailmalla on ratkottavanaan vakavia ongelmia. Museoiden tehtävä on osallistua yhteiskunnalliseen keskusteluun sekä tarjota alustoja ja paikkoja erilaisille näkemyksille, kokemuksille ja tulkinnoille. Museot voivat tuoda keskusteluun oman erikoisalansa asiantuntemusta. Museot välittävät tietoa, näkemyksiä ja auttavat ymmärtämään muutoksia, kuten ilmaston muuttumista ja sen vaikutuksia ihmisten elämään.

Yleisötyön ammattilaisina museot voivat tarjota välineitä käsitellä vaikeita asioita, esimerkiksi auttaa ihmisiä pohtimaan omia valintojaan, elämäntapaansa ja miten sitä voisi muuttaa kestävästä kehitystä tukevasti. Samalla museoiden täytyy katsoa omaan peiliinsä ja muuttaa omaa toimintaansa kestävämmäksi. Eurooppalaiset museot ovat ottaneet ilmastonmuutoksen vakavasti ja ilmastonmuutos on ollut näkyvistä esillä esimerkiksi NEMO:n (Network of European Museum Organisations) toiminnassa, kuten myös suomalais- museoalan tapaamisissa. Ilmastonmuutoksen teemoja on myös käsitelty museoiden näyttelyissä, hankkeissa ja yleisötyössä muun muassa koululaisten parissa.

Ilmastonmuutos liittyy tiiviisti Suomen maatalousmuseo Saran toimialaan maatalouden valtakunnallisena vastuumuseona. Ilmastonmuutos ja maatalous ovat erottamattomia. Ensinnäkin ravinto on ihmisen perustarve ja maatalous tuottaa ravintoa ihmisille. Toiseksi maatalous, kuten ihmisen toiminta yleensäkin, on edistänyt ilmastonmuutosta. Kolmanneksi ilmastonmuutos vaikuttaa maatalouteen ja sen harjoittamiseen edellytyksiin. Saran vuoden 2020 vaihtuva näyttely *Hyvän sään aikana* käsittelee maataloutta, ilmastoa ja säätä.

Muutoksen eri tahdit ja tasot

Voimmeko oppia jotain historiasta? Antavatko ilmastohistoria ja maatalouden historia meille eväitä tulevaisuutta varten? Inhimilliseen aikaperspektiivin nähden ilmastonmuutos tapahtuu lähestulkoon käsittämättömässä perspektiivissä, varsinkin jos aikajana otetaan maapallon miljardien vuosien historia. Luonnossa ei ole muutosta yleensä, vaan muutos tapahtuu eri aikatasoilla ja erilaisissa sykleissä. Geologisen

muutoksen historia kulkee eri aikatasoja kuin populaatioiden ja lajien muutokset, kulttuurien synnyt ja tuhot tapahtuvat eri aikatasoilla kuin politiikan muutokset. Erilaiset aikatasot ja syklit tekevät muutosten tunnistamisen ja niiden merkittävyyden vaikeaksi, oli sitten kyse ilmastosta tai yhteiskunnallisesta muutoksesta. Niitä voidaan myös tahallaan sekoittaa omien tarkoituksien mukaisiksi ”Ainahan ilmasto on muuttunut” -tyylisiksi ilmauksiksi. Niin on muuttunut, mutta ihmiset ja yhteiskunnat eivät elä miljoonien vuosien aikasyklissä. Maatalous elää vuodenkiertoa ja ihmiset syövät päivittäin. Olennaista onkin tunnistaa muutoksen tahti ja sen vaihtelut.

Maatalouden historia ja ilmastohistoria tarjoavat useita esimerkkejä, kuinka muuttuneet ilmasto-olosuhteet ovat vaikuttaneet maatalouden mahdollisuuksiin ja sitä kautta kokonaisten yhteiskuntien kehitykseen. Maanviljelyksen äärialueilla heikentyneet ilmasto-olosuhteet ovat tehneet maanviljelyn jopa mahdottomaksi tai vähintään kannattamattomaksi. Seurauksena on ollut asuttujen seutujen muuttuminen asumattomiksi, laajojen alueiden autioitumista, nälänhätää, nälkä- ja tautikuolemia. Joskus näistä ovat tapahtuneet vuosisatojen aikana hitaana kehityksenä, tai muutamien vuosien aikana, kuten Suomen surullisen kuuluisat nälkävuodet 1860-luvulla. (ks. Maria Vanha-Similän artikkeli s.12.)

Voimme tutkimuksen keinon todentaa menneisyyttä, muuttuvaa ilmastoa ja sen vaikutusta yhteiskuntaan – niin sanotusti oppia historiasta ja ymmärtää luonnon muutosta. Mutta ”luonto” ja ”menneisyys” eivät sanele meille, kuinka meidän tulee toimia. Valinnat ja päätökset ovat lopulta aina, myös tutkimustietoon perustuessaan, yhteiskunnallisia päätöksiä, valintoja erilaisten vaihtoehtojen väliltä.

Tulevaisuuden maatalous muuttuvassa ilmastossa

Vallitsee suuri yksimielisyys siitä, että ilmastomuutos vaikuttaa suomalaiseen maatalouteen monin tavoin. Lyhyellä aikavälillä vaikutukset voivat olla myös myönteisiä. Lämpenevä ilmasto kiihdyttää viljelykasvien kasvua ja muuttaa kasvuoloja kuten maaperän ravinne- ja vesitaloutta. Hiilidioksidi lisää kasvien yhteyttämistä ja tehostaa veden käyttöä. Lämpenevä ilmasto ja kasvukauden pidentyminen siirtävät kannattavan viljelyn rajaa pohjoisemmaksi ja voivat tehdä mahdolliseksi uusien viljelykasvien ja lajikkeiden viljelyn Suomessa. Viljelykasvit ja viljelykierto voivat monipuolistua. Karjatalouden

kustannukset laskevat, kun laidunkausi pitenee ja rakennusten lämmityskulut pienenevät.

Ilmastomuutoksen vaikutusta sadontuottoon on kuitenkin vaikea arvioida. Esimerkiksi säänmuutosten ajoittumisella viljelykasvien eri kasvuvaiheisiin on suuri merkitys. Ilmastomuutoksen on myös ennustettu lisäävän sään ääri-ilmiöitä, rankkasateita, tulvia, kuivuutta ja paahtavaa kuumuutta. Lämpimissä ja kosteissa olosuhteissa kasvitautien riski kasvaa. Nykyiset rikkalajit saattavat hyötyä lisääntyvästä lämmöstä, jolloin niiden torjunnan tarve lisääntyy. Muuttuvan ilmaston mukana voi ilmaantua uusia myös rikkakasvilajeja. Myös eläintautien riski voi kasvaa.

Kun talvet muuttuvat lämpimimmiksi ja sateisimmiksi ja maa on lyhyemmän aikaa roudassa ja lumen peitossa, eroosio sekä ravinteiden huuhtoutuminen maaperästä lisääntyvät. Myös roudan myönteinen vaikutus savimaiden rakenteeseen vähenee. Lisääntynyt eroosio ja ravinteiden kulkeutuminen rehevöittävät vesistöjä entisestään. Ei siis ole syytä tuudittautua oletukseen, että ilmastomuutos olisi suomalaisellekaan maataloudella hyväksi. Globaalisti ilmastomuutos uhkaa tehdä laajoista alueista kelvottomia maatalouden harjoittamiseen.

Maatalouden mahdollisuudet

Maatalous kuluttaa energiaa ja tuottaa merkittäviä päästöjä vesistöihin ja ilmakehään. Jotta ilmastomuutosta voidaan hillitä ja saati pysäyttää, näitä päästöjä on pienennettävä, jopa saatava loppumaan. Sanna Marinin hallitus on asettanut tavoitteekseen, että Suomi on hiilineutraali vuonna 2035 ja hiilinegatiivinen nopeasti sen jälkeen. Tämän saavuttamiseksi eri sektorien toimijat, myös maatalouden tuottajajärjestöt, ovat saaneet tehtäväksi laatia Suomen ilmastotavoitteita tukevia vähäpäästöistä kehitystä kuvaavia tiekarttoja vuoteen 2050. Maatalouden tiekartan keskeinen toteamus on, että maatalouden kasvihuonekaasupäästöjen tuntuva vähentäminen edellyttää turvemaiden päästöjen merkittävää vähentämistä, hiilensidonnan lisäämistä maaperään sekä muutoksia maatalouden energian käytössä ja tuottamisessa, kuten maatalouden biokaasutuotannon lisääminen ja aurinkosähkö.

Kolikon toinen puoli on se, että maataloudessa on mahdollisuus huomattaviin päästöjen vähennyksiin ja jopa hiilensidontaan. Hiilen varastoitumista edistävää viljelytapaa kutsutaan hiiliviljelyksi. Onnistuneella hiiliviljelyllä maatalousmaa voi muuttua kasvihuonekaasupäästöjen lähteestä niiden nieluksi. Hiiliviljely on uudistavaa ja siinä maaperä ja sen

toiminnot uudistuvat ja elpyvät, ennemmin kuin kuluvat ja ehtyvät. Hiilen varastoinnin hiiliviljelyssä lisäksi maan rakenne paranee ja se tarjoaa paremman mahdollisuuden ehkäistä eroosiota.

Tavoitteiden toteutuminen edellyttää kuitenkin lisää tutkimusta ja tietoa ilmastonmuutoksesta, maatalouden uusista teknologisista ratkaisuista sekä viljelymenetelmistä. Tarvitaan tietoa, miten hiiltä saadaan sidotuksi maaperään ja pysymään mahdollisimman pitkään maaperässä sekä millaisin viljelysmenetelmin tämä on mahdollista. Viljelijöiden näkökulmasta maatalouden ilmastotavoitteet edellyttävät uusia ohjausjärjestelmiä sekä kannustimia, jotta maataloustuotannon kestävyys ja kannattavuus paranisivat. Viime kädessä ratkaisut tehdään aina yksittäisten maatalouden harjoittajien toimenpiteillä. Yhteiskunnan tasolla kysymys on siitä, miten ilmastopoliittikka ja maatalouspolitiikka saadaan yhdistettyä niin, että ilmastotavoitteet voidaan toteuttaa ja säilyttää samalla maataloustuotannon kannattavuus.

Lähteet

Baltic Sea Action Group. *Ilmasto – maaperä – Itämeri -biodiversiteetti*. <https://carbonaction.org/viljelijat/>.

Haila, Yrjö & Levins, Richard 1992. *Ekologian ulottuvuudet*. Vastapaino.

Ilmastopaneeli 2016. Ilmastonmuutoksen riskit, kustannukset ja vastuut: tapaustarkastelussa sato- ja tulvavahingot (2/2016).

Lehtonen, H., Saarnio, S., Rantala, J., Luostarinen, S., Maanavilja, L., Heikkinen, J., Soini, K., Aakkula, J., Jallinoja, M., Rasi, S., Niemi, J. 2020. *Maatalouden ilmastotiekartta – Tiekartta kasvihuonekaasupäästöjen vähentämiseen Suomen maataloudessa*. Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK ry. Helsinki. Saatavissa: <https://www.mtk.fi/ilmastotiekartta>.

Luonnonvarakeskus LUKE, *Maatalous ja ilmastonmuutos*. <https://www.luke.fi/tietoa-luonnonvaroista/maatalous-ja-maaseutu/maatalous-ja-ilmastonmuutos/>.

Maria Vanha-Similä

Hyvän sään aikana – Maatalous, ilmasto ja sää

Suomen maatalousmuseo Saran vaihtuvien näyttelyiden tilassa on esillä 20.12.2020 asti näyttely *Hyvän sään aikana – Maatalous, ilmasto ja sää*. Näyttely pureutuu maatalouteen muuttuvassa ilmastossa ja vaihtelevissa säissä. Näyttely liikkuu kolmessa aikatasossa pohtien maataloutta ja ruuantuotantoa menneisyydessä, nykyisyydessä sekä myös tulevaisuudessa.

Ajatus näyttelyyn lähti museon halusta tarttua kiinnostavaan ja ajankohtaiseen aiheeseen. Ilmastonmuutos vaatii toimia kaikilla elämäalueilla. Sää on puolestaan aina päivänpolttava teema, kun ihmiset kohtaavat. Maataloudesta eläneet ovat aina olleet kiinnostuneita säästä. Sillä on ollut suuri merkitys saatavaan satoon ja sitä kautta toimeentuloon.

Heinäkorjuu tulee tehdä poutapäivinä eli hyvän sään aikana. Maataloudesta lähtenyt sanonta on laajentunut ja yleistynyt koko yhteiskunnassa. Hyvän sään aikana -sanonta kehottaa tarttumaan asioihin ajoissa eli sään ollessa vielä suotuisa.

Vuoden 2020 vaihtuvassa Hyvän sään aikana -näyttelyssä tarkastellaan maatalouden, ilmaston ja sään tiivistä yhteyttä. Kuva: Riikka Soininen, Suomen maatalousmuseo Sarka.



Mitä eroa on säällä ja ilmastolla?

Sää kuvaa ilman lämpötilaa, sademäärää, ilmankosteutta sekä tuulen voimakkuutta ja suuntaa tietyssä paikassa muutamman tunnin tai vuorokauden ajanjaksolla. Sään muutokset on helppo havaita. Katsoessa ulos ikkunasta näkee sataako vettä vai paistaako aurinko. Ulkona ollessa tuntee pakkasen kiristävän tai ilman lauhtuvan.

Ilmasto kertoo puolestaan keskimääräisestä säästä pitkällä aikavälillä. Ilmasto on lämmennyt viimeisten vuosikymmenien aikana. Ilmaston muuttumista on huomattavasti hankalampi havainnoida kuin sään vaihteluita. Konkreettiset asiat tekevät hankalasti hahmotettavasta ilmastosta muuttumisesta helpommin ymmärrettävän. Esimerkiksi puiden lehtien puhkeaminen keväällä on aikaistunut noin 12 vuorokaudella vuosien 1846–2005 välillä. Myös Suomen järvien jääpeitteinen aika on lyhentynyt ilmastosta lämpenemisen johdosta 17 vuorokaudella samalla ajanjaksolla.

Poimintoja ilmastohistoriasta

Ilmastohistoriassa on erotettavissa kylmiä ja lämpimiä kausia, joiden sisällä on myös lyhytkestoisempia kylmien ja lämpimien kausien vaihteluita. Aina on ollut poikkeuksellisen kylmiä, lämpimiä, sateisia tai kuivia vuosia.

Esimerkiksi keskiajalla Suomessa oli lämmin ajanjakso vuosina 980–1250. Tämän jälkeen ilmasto viileni ja koko Euroopassa vallitsi kylmä ajanjakso, pieni jääkausi, noin vuosina 1450–1850. Suomessa talvet olivat tuolloin pitkiä ja kesät lyhyitä sekä sateisia. Lyhyestä kasvukaudesta johtuen sadot jäivät pieniksi ja kadot olivat yleisiä. Erityisen kylmää oli 1600-luvulla, jolloin kärsittiin useista ankarista katovuosista.

Lämpimämpi ajanjakso koettiin 1700-luvun lopulla, jolloin kasvukaudet pitenivät ja sadot paranivat. Toiveikkaana Suomessa kokeiltiin muun muassa kirsikan, maissin, raparperin, rosmariinin ja sahramin viljelyä. Ilmasto kuitenkin viileni taas lämpimän kauden jälkeen.

Suomessa koettiin viimeinen läntisessä Euroopassa tapahtunut rauhanajan nälkät katastrofi eli nälkävuodet 1867–1868. Monet perättäiset katovuodet koettelivat koko Suomea ja erityisesti pohjoisia maakuntia 1860-luvulla. Kylmät säät viivästyttivät viljojen kypsymistä ja halla vei satoja. Nälänhätä ja kerjäläisten mukana levinneet kulkutaudit tappoivat lähes kymmenen prosenttia Suomen väestöstä.

Ilmasto alkoi taas lämmetä 1800-luvun jälkipuolella. Ilmasto lämpeni keskimäärin 1900-luvulla, vaikka vuosisataan

mahtui sekä kylmempiä että lämpimämpiä jaksoja. Lämmin oli erityisesti 1930-luvulla. Viileämpiä vuosikymmeniä olivat puolestaan 1950–1980-luvut. Tällä vuosituhannella ilmastosta lämpeneminen on kiihtynyt. Suomen vuosikeskilämpötila on noussut 1800-luvun puolivälin jälkeen yli 2 astetta. Lämpeneminen ei ole tapahtunut tasaisesti ympäri vuoden vaan tähän mennessä loppukesä on lämmennyt vähiten ja alkutalvi eniten.

Maatalous, ilmasto ja sää

Pohjoinen sijainti määrittelee rajat Suomen maataloudelle ja ruuantuotannolle. Atlantin valtameren lämpimän Golfvirran vaikutuksesta Suomi on maailman pohjoisin laaja-alaista kasvinviljelyä harjoittava maa. Kasvinviljelyn mahdollisuuksia rajoittavat lyhyt kasvukausi ja kasvukauden lämpösumma. Sadon määrään vaikuttavat kasvukauden lämpötila ja kosteus. Suomessa sään alueelliset erot ja nopeat vaihtelut ovat yleisiä. Siksi paikalliset sään ilmiöt, kuten hallat, rankkasateet tai raekuurot, voivat aiheuttaa huomattavia alueellisia eroja sadon määrässä. Viljelytekniikan kehittyminen ja kasvinjalostus ovat kuitenkin vähentäneet säätilojen muutosten vaikutusta satotasoon.

Maatalous on suomalaisen ruuantuotannon perusta. Ennen suomalaisten ruokavalio koostui siitä, mitä Suomessa oli mahdollista kasvattaa. Ulkomailla kasvavia raaka-aineita

*Märkää on! Kuva:
Elsa Hietala, Suomen
maatalousmuseo Sarka.*



alkoi ilmestyä suomalaisiin ruokapöytiin vasta 1800-luvun jälkipuoliskolta alkaen kansainvälisten elintarvikemarkkinoiden laajenemisen ja elintason nousun myötä. Ulkomaisen ruuan osuus pysyi kuitenkin pitkään vähäisenä. Esimerkiksi sitrushedelmät arkipäiväistyivät vasta 1970-luvulla.

Koronakevään 2020 aikana suomalaiset havahtuivat ruuan omavaraisuuden tärkeyteen. Pandemia sai miettimään ruuan riittävyyttä ja alkuperää. Monet ovat jo etääntyneet urbaanissa yhteiskunnassa arkisesta ruuantuotannosta. Poikkeuksellinen tilanne muistutti huoltovarmuudesta ja kotimaisen ruuan merkityksestä.

Etana, etana, näytä sarves, onko huomenna pouta?

Ilmojen tarkkailu on aina ollut tärkeä osa maataloudesta eläneiden arkea. Sää on määritellyt tarkan ajankohdan monelle maataloustyölle. Kevättöitä ei voida esimerkiksi aloittaa joka vuosi samaan aikaan. Sääolosuhteet vaihtelevat vuosittain. Suomi on myös pitkä ja laaja maa. Kevät ei saavu kaikkialle yhtä aikaa.

Kylvö on tasapainoilua maan kuivumisen kanssa. Kylvettävät siemenet vaativat kosteutta itääkseen, mutta liian märälle pellolle ei työkoneiden kanssa voi mennä. Sopiva ajankohta vaatii maanviljelijältä harkintaa ja säiden seuraamista. Nykyaikaiset hyvät työvaatteet sekä koneiden hytit ovat tehneet maataloustyötä miellyttävämpää, mutta ne eivät



*Uutta Juko-kylvökonetta
kokeillaan Iitissä keväällä 1987.
Kuva: Niilo Napola, Suomen
maatalousmuseo Sarka.*

ole poistaneet maataloustöiden riippuvaisuutta säästä.

Säättä on opittu yleensä tarkkailemaan seuraamalla vanhempien ihmisten esimerkkiä. Monet kansanperinteeseen liittyneet uskomukset säästä kulkeutuivat sukupolvelta toiselle. Pitkän ajan ennusteet olivat yleensä arvailua ja harvemmin ne osuivat kohdalle. Ne kuitenkin toivat turvallisuuden tunnetta ihmisille, joiden elämä oli riippuvaista säästä. Menetetyt sadot nähtiin ennen usein Jumalan rangaistuksina. Tänä päivänä Suvivirsi liitetään koululaisten kevätjuhliin, mutta alun perin se on kiitosvirsi kesän saapumisesta. Virsi tuli suomalaiseen virsikirjaan jo vuonna 1701. Suvivirressä kiitetään laihon eli kasvavan viljan lainehtimisesta laaksossa.

Lyhyen ajan sään ovat kaikki maanviljelystä eläneet osanneet lukea. Ihmiset ovat tarkkaileet pilviä, tuulen suuntaa, auringonlaskun värejä, ilman kirkkautta ja lämpötilaa pohiessaan lähiajan säätä ja sitä myötä tulevia maataloustöitä.

Yleisradio aloitti sääennustusten lähettämisen radiossa vuonna 1926. Televisiossa sääennusteet alkoivat 1950-luvun lopulla. Tänä päivänä jatkuvasti päivittyviä sääennusteita on saatavilla kaikkialta. Mediat puskevat säätietoja vähän väliä ja jokainen voi tarkistaa esimerkiksi sen hetkisen ja tulevan sään mistäpäin tahansa maailmankolkkaa matkapuhelimeltaan.

Kansanperinteeseen nojautunut sään ennustaminen pohjautui erityisesti merkkipäiviin ja vuotuisjuhliin. Ihmiset ha-

*Hevonen syö ruohoa räntäsateessa. Kuva: Kauko
Nenonen, Suomen
maatalousmuseo Sarka.*



lusivat tietää tulevasta, ja ennusmerkkien lukeminen keskittyi näihin poikkeuksellisiin päiviin. Merkkipäivät ja vuotuisjuhlat erosivat tavallisesta arjesta ja vetivät muutenkin ihmisten huomion puoleensa. Myös monet maataloustyöt pyrittiin aloittamaan tai päättämään tiettyinä tärkeinä päivinä. Säättä pyrittiin ennakoimaan merkkipäivien ja vuotuisjuhlien säästä. Esimerkiksi juhannuksen säästä arvuuteltiin joulun säättä. Juhannuksen hallan ajateltiin tarkoittavan jouluna sumuista säättä. Sateet puolestaan merkitsivät tuiskuja. Poutainen juhannus lupasi pakkasta ja auringonpaistetta jouluksi.

Luonnosta tarkkailtiin sateen lähestymistä. Sateen ennusmerkkeinä pidettiin esimerkiksi sitä, että kissat pesivät tassujaan, hämähäkit eivät kutoneet verkkojaan, sisiliskot pysyivät koloissaan, kimalaiset eivät lentäneet ja kärpäset purivat kovasti. Sateen lähestyessä myös metsän katsottiin näyttävän tummemmalta ja pääskysten lentävän matalalla. Myös aamuruskon ja harmaan iltataivaan ounasteltiin tuovan sadetta.

Maatalouden, ilmaston ja sään tiivis yhteys on Suomen maatalousmuseo Saran Hyvän sään aikana -näyttelyn keskeinen teema. Ilmastonmuutoksen hillitseminen vaatii toimenpiteitä kaikilta ja kaikkialla. Vaikka asia tuntuisi vaikealta, siihen on tartuttava hyvän sään aikana.

Kansanperinteen mukaan, jos kissat pesevät tassujaan, se tietää sadetta. Tässä raumalainen navettakissa Tikru on elementissään. Kuva: Sanna Vuorinen, Suomen maatalousmuseo Sarka.



Tyttö tapittaa heinäseipäitä, jotta heinä pysyy hyvin paikoillaan. Ilma myös kiertää paremmin heinä ollessa seipäillä, jolloin se kuivuu ja siten säilyy paremmin. Kuva: Suomen maatalousmuseo Sarka.



Lähteet

- Huhtamaa, Heli 2018. ”Kewät kolkko, talvi tuima”. Ilmasto, sää ja sadot nälkävuosien taustalla. Tuomas Jussila & Lari Rantanen (toim.). *Nälkävuodet 1867–1868*. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Ilman ennustaja. Uusi ja vakaa ilman ennustaja eli tietoja sään eli ilman muutteista* 2005. Ilmestynyt alun perin vuonna 1851. Helsinki: Facto-kustannus Oy.
- Lappalainen, Mirkka 2012. *Jumalan vihan ruoska. Suuri nälänhätä Suomessa 1695–1697*. Helsinki: Siltala.
- Mäkelä-Alitalo, Anneli 2003. Maatalouden vuodenkierto. Viljo Rasila, Eino Jutikkala & Anneli Mäkelä-Alitalo (toim.). *Suomen maatalouden historia I. Perinteisen maatalouden aika. Esihistoriasta 1870-luvulle*. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Seppänen, Mervi & Kurppa, Sirpa & Rinne, Marketta & Alakukku, Laura 2019. *Ruokaa! Kestävä maatalous ja ruoantuotanto*. Helsinki: Maahenki Oy.
- Vanhan kansan merkkipäivät* 2012. Antto Laiho & Jani Heikkinen (toim.). Laajennettu laitos. Viides painos. Hämeenlinna: Karisto Oy.
- Vilkuna, Kustaa 1973. *Vuotuinen ajantieto*. Kolmas, lisätty painos. Helsinki: Otava.

Sähköiset lähteet:

Suomen ympäristökeskuksen, Aalto-yliopiston ja Ilmatieteen laitoksen *Ilmasto-opas*: www.ilmasto-opas.fi

Liisa Saarinen

Tuleeko huomenna pouta? – Sääprofeetta Arto Ali-Eskola kertoo

Marttilassa Varsinais-Suomessa asuva Arto Ali-Eskola on harastanut säiden tarkkailua yli 60 vuotta. Sääinnostus alkoi jo pikkupoikana isän esimerkistä. 1970-luvulta lähtien Ali-Eskola on kirjannut säännöllisesti, lähes päivittäin, sääilmiöitä almanakkaan. Kunkin päivän kohdalle mahtuu vain muutama sana päivän säästä, mutta se auttaa hahmottamaan säiden vaihteluja eri vuodenaikoina.

Arto Ali-Eskola voi kutsua sääprofeetaksi. Sääguruksikin häntä on tituleerattu. Kansanomainen sääennustus lienee virallinen termi tälle Suomessa melko suosituille ja kiinnostusta herättävälle ilmiölle. Sääprofeetat eivät yleensä ole opiskelleet esimerkiksi meteorologiaa, vaan heidän ennustuksensa pohjautuvat kokemukseen ja säiden pitkäaikaiseen tarkkailuun. Suomessa on järjestetty kansansääennustuksen SM-kisojakin, joissa Ali-Eskola on myös menestynyt.

Marttilalainen sääprofeetta Arto Ali-Eskola omassa maisemassaan. Pihapiiriä elävöittävät Ali-Eskolan tekemät, luonnollista kokoa olevat eläin- ja ihmisveistokset. Kuva: Liisa Saarinen.



Suomen kansan vanhoista säänteistä voi lukea esimerkiksi Kustaa Viikun tunnetusta teoksesta Vuotuinen ajantieto (1950). Ali-Eskola ei ole kovin perehtynyt tähän kirjatietoon. Hän perustaa sääennustamistaitonsa lähes yksinomaan pitkäaikaiseen säiden tarkkailuun ja luottaa aisteihinsa ja vuosien tuomaan kokemukseen. Toki kansanomaisissa merkkipäiviin liittyvissä säänteissäkin saattaa olla Ali-Eskolan mukaan jotain perää. Esimerkiksi *suvijöt* huhtikuun lopulla, Yrjön, Pertin ja Markun päivinä, enteilevät yllättävän hyvin tulevan kesän säitä.

Ali-Eskolan mukaan meteorologien sääennustukset menevät usein pieleen, koska sää ei käyttäydy niin kuin tietokoneet satelliittien avustuksella ennustavat. Sateet ja poudat eivät kulje suoraviivaisesti Suomen kartalla, vaan eri alueilla on omat erityispiirteensä säidenkin osalta. Esimerkiksi lumi- ja sademäärät voivat poiketa suurestikin aivan lähialueilla. Tämänkin takia Arto Ali-Eskola ei mielellään ennusta koko Suomen säätä ainakaan kovin suurella tarkkuudella. Hänen sääennustuksensa ovat tarkimmillaan lähialueiden kohdalla.

Pitkäaikaisesta säiden tarkkailusta on hyötyä Ali-Eskolalle myös maanviljelystyössä. Hän kertoo yleensä onnistuvansa hyvin heinätoiden, kylvön ja viljankorjuun ajoituksissa, koska tuntee lähiseutunsa sääilmiöt niin läpikotaisin. Ali-Eskola kuvailee aistivansa sään ja ilman olemuksen luonnossa liikkessaan. Erilaisilla säätyypeillä on ikään kuin omat sävyt, värit ja ilmeet. Esimerkiksi poutasäätä leimaa tietynlainen kirkkaus ja kuivuuden olemus ja sillä on usein myös oma tuoksunsa. Näitä erilaisten säätyyppien tunnusmerkkejä on vaikea opettaa ja oppia esimerkiksi lukemalla. Niiden tuntemiseen tarvitaan luonnon seuraamista vuosien ja vuosikymmenien ajan.

Ali-Eskola arvelee, että nykypäivän ihminen ei enää ehdi liikkua luonnossa ja havaita sen ilmiöitä. Siinä ihminen menettää paljon arvokasta tietoa. Toisaalta tietoa on maailmassa paljon, ehkä liikaakin, mutta kaikin aistein luonnossa havaittua ja kerättyä tietoa ei voi mikään tietokone tai kirjatie korvata. Ali-Eskolan mielestä näyttää myös siltä, että ihminen on toiminnallaan sekoittanut maapallon ilmastoa. Noin 25 vuoden ajan hän on havainnut keväiden aikaistuneen ja tiettyjen sääjaksojen pitkittyneen. Terminen talvi on 2000-luvulla jäänyt Etelä-Suomessa paikoin hyvin lyhyeksi, lähes olemattomaksi. Aikainen kevät ei kuitenkaan välttämättä merkitse aikaista sadonkorjuuaikaa. Viileät jaksot kesällä hidastuttavat kasvua ja korjuuajankohta osuu usein perinteiseen tapaan elo-syyskuulle.

Kansanomainen sääennustus vaatii siis pitkää kokemusta ja herkkyyttä luonnon havainnointiin. Ali-Eskola aloitti ahkeran säiden tarkkailun jo lapsena ja systemaattisen säil-

Onko näköpiirissä poutaa vai sadetta? Ali-Eskolan pihatiellä on joka tapauksessa nähtävissä komea rivistö Suomen presidenttejä kuvaavia betoniveistoksia. Teossarja valmistui Suomen itsenäisyyden juhlavuonna, keväällä 2017. Kuva: Liisa Saarinen.



miöiden kirjaamisen nuorena miehenä. Hän alkoi saada menestystä sääennustajana ollessaan vasta vähän yli 30-vuotias, eli poikkeuksellisen nuorella iällä. Lehtihaastatteluja hän on antanut aiheesta jo viidellä vuosikymmenellä ja televisioesiintymisiäänkin on kertynyt useita. Ali-Eskola tarkkailee säitä edelleen aktiivisesti, muttei ole enää viime aikoina osallistunut esimerkiksi kilpailuihin.

Arto Ali-Eskolan säätaidot tiedetään, mutta vähintään yhtä hyvin hänet tunnetaan nykyään luonnollista kokoa olevista betoniveistoksista, joita hän on tehnyt myös julkisiin tiloihin muun muassa Marttilan kunnalle. ITE-taiteilijana Ali-Eskola on hyvin aktiivinen ja tuottelias.

Kysytään kuitenkin vielä säästä: Minkälaista säätä Ali-Eskola ennustaisi tulevalle syksylle ja talvelle?

– Ensinnäkin pitkälle aikavälille ennustamiseen sisältyy riskejä, Ali-Eskola toteaa. Näyttäisi kuitenkin siltä, että syksystä saattaa muodostua melko kuiva ja lämmin, koska alkuvuosi oli kovin sateinen ja kesä oli kokonaisuudessaan loppujen lopuksi aika viileä heinäkuun kylmien säiden takia. Myös alkutalven säätyyppiä saattaa leimata kuivuus ja vähälumisuus. Pikku pakkasia kuitenkin riittänee. Seuraavan kesänkin sää alkaa hahmottua: poutaiselta ja lämpimältä näyttää! Jäämme jännityksellä odottamaan näiden ennusteiden toteutumista!

Tämä artikkeli kirjoitettiin elokuun lopussa. Laarin lähtiessä taittoon lokakuun puolivälissä lämpimän ja kuivan syksyn ennuste näyttää ainakin Varsinais-Suomessa tähän mennessä toteutuneen.

Juha Hirvilammi

Maissin viljelykokeiluja 1930-luvun kuumina kesinä

Suomalainen biokemisti Artturi Ilmari Virtanen oli havainnut 1920-luvulla, että tuore vihantarehu voitiin säilöä laskemalla pH:ta hapon avulla ja säilyttämällä rehu mahdollisimman ilmatiiviisti aumassa tai siilossa. Tällä tavoin säilötty rehu säilytti ravintoarvonsa ja maistui hyvin karjalle. Tämän myöhemmin säilörehumenetelmänä tunnetun keksinnön kehittäminen oli tuottanut tulosta vuonna 1928, eikä professori Artturi Ilmari Virtanen jäänyt laakereilleen lepäämään. Hänellä oli mielessä suuria suunnitelmia: Hän alkoi kehittää kasvinviljelykiertoon perustuvan viljelymenetelmän, jolla suomalaiset pellot saataisiin typpiomavaraisiksi.



Varhaista lajiketta olevan maissin koeviljelmä Sipoon Joensuun tilalla elokuussa 1934.

Suomalaisten peltöjen ongelmana oli tuolloin – maan happamuuden lisäksi – alhainen typen määrä maaperässä, samoin fosforin. Virtasen mielestä maataloudessa ei voitu turvautua väkilannoitteisiin, jotka olivat tuolloin vielä tuontitavaraa. Oli pyrittävä typpiomavaraisuuteen viljelemällä vuorottain palkokasveja ja muita hyötykasveja. Ainoastaan fosforin suhteen väkilannoitus oli ainoa järkevä keino.

Säilörehumenetelmän käyttöönotto avasi uudenlaisia mahdollisuuksia tuottaa pelloilla viherrehua. Voitiin viljellä rehuksi sellaisiakin kasveja, joita ei voinut säilöä kuivaamalla kuten heinää. Suurimpia määriä pinta-alaa kohden viherrehua voitiin tuottaa kasvattamalla maissia korsirehuksi. Tarkoitus ei siis ole saada maissia kukkimaan, vaan kasvattaa mahdollisimman suuri lehtimassa. Tällöin maissin muuten melko alhainen proteiinimäärä on suurimmillaan.

Maissin vihanterehuviljelyyn sopivat hyvin eteläiset myöhäiset lajikkeet, joiden varsikasvu ajoittuu loppukesän pimeävien iltojen ajalle. Tällöin kukkiminenkin viivästyy, koska sen alkaminen edellyttää riittävää pimeäjaksoa vuorokauden aikana. Näitä lajikkeita käyttämällä voidaan maksimoida vihanterehun tuotto.

Professori Virtanen teki ensimmäiset maissin viljelykokeet vuonna 1934 tilallaan Sipoon Joensuussa. Hän kokeili kaikkiaan 15:tä eri maissilajiketta ja totesi muun muassa,

*Eri maissilajikkeita koe-
ruuduissa. Vasemmalla
aikainen lajike ja oikealla
myöhäinen.*



että eräillä myöhäisillä lajikkeilla vuorokausikasvu saattoi loppukesällä olla jopa 10 cm. Työryhmänsä kanssa Virtanen analysoi eri kasvinosia niiden sisältämien ravinteiden suhteen ja totesi, että lehtien ravintoarvo oli huomattavasti suurempi kuin varren. Kaiken kaikkiaan maissin valkuaispitoisuus on melko alhainen, eikä riitä tyydyttämään lypsykarjan valkuaisstarvetta. Kasvattamalla maissin seassa jotain palkokasvia voitiin valkuaisen määrää korjattavassa viherrehussa lisätä ja samalla parantaa maan typpitaloutta.

1930-luvun lämpimät kesät -35 ja -36 tuottivat maissin viljelykokeissa hyvän sadon ja professori Virtanen työryhmineen paneutui tosissaan maissinviljelyn menetelmien muokkaamiseen Suomen olosuhteisiin sopivaksi. Kokeiltiin erilaisia kylvösyvyksiä ja kylvömääriä pinta-alalle. Sekaviljelyssä maissin ja herneen kylvömäärän suhdetta pyrittiin optimoimaan.



*Myöhäinen
maissilajike elokuun
lopulla.*



*Professori A. I. Virtanen
uppoutuu työhönsä.*

Kehitelleessään palkokasvin yhteisviljelyä maissin kanssa Virtanen valitsi peluskin eli rehuherneen kokeiluihinsa. Tarkoituksena oli hyödyntää herneen typensidontakykyä maissinviljelyssä ja saada samalla korjattavaan kasvimassaan lisää liukoista valkuaista. Kokeissa huomattiin, että peluski ja maissi sopivat hyvin yhdessä viljeltäväksi. Joissain tapauksissa peluskin liiallinen kasvu alkoi rajoittaa maissin kasvua, mutta tämä haitta oli ehkäistävissä vähentämällä peluskin kylvömäärää maissiin verrattuna. Kokeissa kävi ilmi, että maissi ja peluski voitiin kylvää samaan aikaan – tosin eri syvyydelle – ilman että peluski alkaisi sortaa maissin kasvua.

*Professori Virtanen
esittelee koeviljelmiä.*



Joissain koeruuduissa havaittiin aukkoja maissikasvustossa ja nämä todettiin varisten tihutöiden aiheuttamiksi. Variksilla tuntui olevan tapana nyppiä maissin taimet ylös maasta kuitenkaan syömättä niitä. Myös kyyhkysotat verottivat viljelyksiä, mikäli maissi kylvettiin liian pintaan. Kylväminen 5–6 cm:n syvyyteen auttaa kasvuun lähdössä, mikäli maan lämpötila on siinä syvyydessä riittävän korkea, noin 10 celsiusastetta.

Vuoden 1934 viljelykokeissa käytettiin 15:tä eri maisilajiketta. Lajikkeissa oli sekä rehu- että ravintolajikkeita. Koeruudet olivat kooltaan 2 x 5 m ja kutakin lajiketta kylvettiin neljä ruutua. Kylvö tehtiin Planet Jr -kylvökoneella 5 cm syvyyteen. Suotuisissa oloissa monet lajikkeet kasvoivat sangen hyvin ja tuoresadon määrä hehtaarille oli jopa 80 000 kg / ha. Havaittiin, että tälläisissä oloissa maan happamuus on rajoittava tekijä. Kokeissa todettiin, että maissikasvusto voitiin hyvin niittää tavallisella hevosniittokoneella.

Kokeilut maissi-peluskiseoksella aloitettiin kesällä 1935. Koealat oli lannoitettu pari vuotta aiemmin karjanlannalla ja fosfaatilla sekä kalkittu runsaasti pH:n kohottamiseksi. Esikasvina Virtanen ryhmineen käytti vuonna 1934 ohraa. Koeruudet olivat 4 x 5 m, ja joka seosta kylvettiin kolme ruutua. Kokeilun tulokset osoittivat, että liian taajaan kylvetty peluski saattoi jopa kaataa maissin korret loppukesällä. Kyl-

*Maissia niitetään tavallisella
hevosniittokoneella.*





Maissi-peluskikasvusto koeruudussa.

Maissisatoa punnitaan.



vösuhteessa 150 kg maissia ja 52,5 kg peluskia hehtaarille saatiin suurin valkuais- ja kuiva-ainesato. Käytetty maissilajike oli hevoshammasmaissi, ja peluski oli Hankkijan tavallista kauppasiementä.

Vuoden 1936 kokeissa saavutettiin jopa 54 000 kg:n tuoresato hehtaarille pelkällä maissilla ja 51 000 kg maissi-peluskiseoksella.

Professori Virtasen viljelykokeilut herättivät laajaa huomiota ja lehdet kirjoittelivat aiheesta. Lisää innokkaita koeviljelijöitä ilmoittautui eri puolilta Suomea muun muassa Varsinais-Suomesta, Pohjanmaalta, Karjalan kannakselta ja Savosta. Viljelykokeiluja tehtiinkin vuonna 1937 hyvällä menestyksellä siellä, missä maa oli kunnolla kalkittu. Ilmoituksia koeviljelyjen tuloksista tuli kaikkiaan 67 tilalta. Kokeiluissa huomattiin, että maissi kestää keskikesän kuivuutta sangen hyvin eikä peluskin vedenkulutus vaikuttanut maissiin. Sen sijaan joissain tapauksissa peluskin kasvu alkoi sortaa maissia pienentäen kokonaissatoa huomattavasti. Myös varisten ja



Maissin vahva juuristo.

kyyhkysten aiheuttamista vahingoista kärsittiin useilla viljelyksillä. Niinpä satotulokset vaihtelivat 7000 kg – 110 000 kg / ha.

Professori Virtanen jatkoi kokeiluja eri maissilajikkeilla satokaudella 1937. Valikoimassa oli osittain samoja laatuja kuin vuonna 1934 lisättynä muutamalla italialaisella ja romanialaisella lajikkeella. Kaikkiaan lajikkeita oli kokeissa mukana 22. Tuoresadon määrä vaihteli 64 000 kg – 106 000 kg / ha ja raakaproteiinisato 510 kg – 1141 kg / ha. Maissin siemenen hinta arvioitiin tärkeäksi kustannustekijäksi, joten pienisiemeniset maissilaadut arvioitiin kannattavimmiksi. Näissä, kuten hevoshammasmaississa ja La Plata -maississa siementen itävyys oli sangen epätasaista, jolloin kasvustoista tuli laikukkaita.

Vuoden 1937 kokeiden perusteella professori Virtanen antoi julki uudet maissinviljelyohjeet:

”Maissin siemeneksi suositellaan unkarilaista Punahammasmaissia, jota siemenliikkeemme ovat ilmoittaneet hankkivansa. Siemen kylvetään syvään, 6–8 sm syvyyteen, rivivälien ollessa 20 sm. 150 kg itävää maissinsiementä käytetään ha kohti. Peluskia joukkoon kylvettäessä käytetään 25 kg peluskin siementä ha kohti. Maissi ja peluski voidaan sekoittaa ennen kylvöä ja kylvää seos. Jos muita myöhäisiä hernelaatuja kuin peluskia käytetään, voidaan niitä kylvää 50 kg maissin joukkoon. Paras

Kuorma tuli täyteen vain muutaman neliömetrin alalta.



Maissi maistuu hevosillekin.

kylvöaika on kesäkuun alkupuoli. Maissi menestyy parhaiten kevyissä maissa, ja vaatii suuria satoja tuottaakseen voimakkaan lannoituksen. Maissin tuholaisia ovat varikset ja kyyhkysen. - AIV”

Maailmanpoliittisen tilanteen kiristyminen lopetti nämä lupaavat kokeilut ja professori Virtanen työryhmineen joutui keskittymään aivan toisenlaisiin kehitysprojekteihin kuten polttopulloihin ja armeijan muonan säilöntään. Sodan jälkeen kemian nobelisti A. I. Virtanen keskittyi ensisijaisesti tutkimustoiminnan yleiseen edistämiseen ja tiedepolitiikkaan.

Lähteet

Helsingin Sanomat 126/1937, s. 19, Maissin viljelyskokeet antaneet yli 80,000 kg:n tuorerehusatoja ha:lta.

Helsingin Sanomat 116/1938, s. 24, Maissi tuottoisa rehuskasvi.

Karjalalous 22/1936, s. 585–599, A. I. Virtanen & Jorma Huhtala: Maissin ja maissi-peluskin menestyminen Suomessa vihantarehun tuotantoa silmälläpitäen.

Karjalalous 23/1936, s. 623–626 Jatkoa: A. I. Virtanen & Jorma Huhtala: Maissin ja maissi-peluskin menestyminen Suomessa vihantarehun tuotantoa silmälläpitäen.

Karjalalous 8/1938, s. 243–253, A. I. Virtanen: ”Kokemuksia maissin ja maissi-peluskin viljelyksestä maassamme”.

Kuvat

Nils Westermarckin kokoelma, Suomen maatalousmuseo Sarka.

Paperia, ksylitolia ja huonekaluja – Kaura uusin silmin

Suomen ilmasto sopii kauralle, joka menestyy hyvin pohjoisessa kesän pitkien ja valoisien päivien ansiosta. Suomi onkin maailman suurimpia kauran tuottajia sekä viejiä maailmassa. Kaura kuitenkin eroaa muista Suomessa viljeltävistä viljoista siinä, että kauran jyvää ympäröi kova kuori, joka on poistettava ennen kuin kaurasta voidaan jalostaa erilaisia elintarvikkeita. Kauran kuori sekä muut kauran tuotannossa syntyneet sivuvirrat voidaan hyödyntää eri tavoin *kiertotalouden* periaatteita noudattaen. Tässä artikkelissa tarkastelenkin tarkemmin kauran tuotantoa ja jalostusta nimenomaan kiertotalouden näkökulmasta. Kiertotalous on tärkeässä roolissa reagoidessamme ilmastonmuutokseen, sillä kiertotaloudessa on raaka-aineiden hyödyntämisestä lähtien kyse kestävämmästä tuotannosta, jolla tavoitellaan pienempiä ilmasto- ja ympäristövaikutuksia.

Kauran viljely ennen ja nyt

Kaura on kehittynyt viljelykasviksi peltojen rikkakasveista Euroopassa, missä kauraa on viljelty tuhansia vuosia. Suomessa kauran viljely yleistyi 1200–1300-luvuilla. Kauraa käytettiin pääasiassa hevosten rehuna. Kaura ei juuri ennen 1900-lukua ollut ruoanvalmistuksen raaka-aine, sillä kaurassa on kova kuori ja kaurassa ei ole sitkoa, joten se soveltuu leivän leipomiseen huonommin kuin esimerkiksi ruis. Karjalassa kuitenkin leivottiin kaurasta rieskaa sekä keitettiin kaurakiisseliä jo menneinä vuosisatoina. Koska kaura oli ensisijaisesti rehuvilja, sitä niin viljeltiin kuin arvostettiin vähemmän kuin ruista ja ohraa, jotka olivat Suomen tärkeimmät viljakasvit 1800-luvulle asti. Kauraa viljeltiin pääasiassa kaskiahoilla leipäviljan viljelyn jälkeen sekä soista kuivatuilla pelloilla.

Tilanne muuttui 1800-luvun lopulla, kun suomalaisen maatalouden painopiste siirtyi viljan viljelystä karjatalouteen. Kasvavien karjajoukkojen ruokkimiseen tarvittiin yhä enemmän rehua ja siten myös kauraa alettiin viljellä enemmän nimenomaan rehuksi. 1900-luvun vaihteeseen mennessä rehukasvien viljeleminen oli yleistynyt niin paljon, että rehu-



Kauran niittoa vuonna 1960. Kuva: Niilo Napola, Suomen maatalousmuseo Sarka.

kasveja viljeltiin jo enemmän kuin leipäviljaa. Vuonna 1910 peltoalasta kaksi kolmasosaa tuotti rehukäyttöön mennyttä kauraa, heinää sekä juurikasveja. Vertailtaessa neljän pääviljan (ruis, ohra, vehnä ja kaura) satoja oli vuonna 1880 kauran osuus 26,7 prosenttia, mutta vuoteen 1910 mennessä tämä osuus oli lähes kaksinkertaistunut 48,5 prosenttiin. Kaura oli Suomessa eniten viljelty vilja 1900-luvun alusta 1960-luvulle saakka, jolloin ohra ohitti sen.

Nykyään kauraa viljellään Suomessa viljakasveista toiseksi eniten rehuohran jälkeen. Vuonna 2019 kauran yhteenlaskettu viljelypinta-ala oli noin 320 000 hehtaaria. Kauran käyttö elintarvikkeeksi on viime vuosina kasvanut, mutta edelleen enemmistö Suomessa viljellystä kaurasta käytetään eläinten rehuna. Kaura on yhä hevosten pääasiallinen rehuvilja, mutta kaura soveltuu rehuksi myös naudoille, lampaille ja sioille.

Ilmaston puolesta kaura sopii hyvin Suomeen, sillä kaura menestyy päästessään nauttimaan pohjoisen pitkistä ja valoisista kesäpäivistä.

Kolmasosa kuorta

Yleensä meille kuluttajille tulee kaurasta ensimmäiseksi mieleen kaurahiutaleet. Kuitenkin ennen kuin kaurasta pystytään

valmistamaan kaurahiutaleita tai muita elintarvikkeita, pitää pellolta puitu kaura kuoria. Kaura eroaa muista Suomessa viljellyistä viljoista siinä, että kaurassa jyvän ympärillä on muita viljoja kovempi niin sanottu kuori. Kauran kukintoa kutsutaan röyhyksi, joka puolestaan koostuu tähkylöistä eli kukkaryhmistä. Tähkylässä itsessään on kukkaa suojaavat kaleet, mutta kaleiden sisäpuolella olevia, varsinaisia jyvää suojaavia kuorirakenteita kutsutaan ulko- ja sisähelveeksi. Kauran käyttö ihmisravintona laajenikin vasta 1900-luvulla, kun oli kehitetty sellaiset myllymenetelmät, joiden avulla kauran kuori saatiin poistettua tehokkaasti.

Pellolta puidusta kaurakuormasta noin kolmasosa on kuorta. Tämä tarkoittaa sitä, että kauran jalostuksessa syntyy paljon sellaista materiaalia, jota ei voida hyödyntää itse elintarvikkeiden tai rehujen valmistuksessa. Osa kauramyllyissä syntyneistä sivutuotteista voidaan käyttää eläinten rehujen valmistukseen, mutta sekä kauramyllyissä että rehutehtaila syntyy ylimääräistä ainesta, jota itse tuotannossa ei voida jatkojalostaa. 2010-luvulla useiden kauramyllyjen ja kauraa raaka-aineenaan käyttävien rehutehtaiden yhteyteen onkin rakennettu biopolttolaitoksia, jotka käyttävät kauran kuorta polttoaineenaan tuottaessaan höyryä ja/tai lämpöenergiaa.

Tämä höyry tai lämpöenergia käytetään pääasiassa itse kauramyllyjen tai rehutehtaiden tuotannossa. Sekä kauran prosessointi myllyssä esimerkiksi kaurahiutaleiksi että valmistaminen rehutehtaassa rehuksi vaatii paljon energiaa, sillä molemmissa jalostusprosesseissa kaura pitää lämpökäsitellä.

Kauran kuivauksessa ja lajittelussa syntyvää lajittelujatetta. Kuva: Veli Hietaniemi.



Kauran rasvapitoisuus on korkea, ja lämpökäsittely parantaa kauran säilyvyyttä estämällä rasvojen pilaantumisen. Joissain tapauksissa biopolttolaitoksista riittää energiaa myös lähi-alueiden kaukolämmöksi.

Kuorimassan polttaminen tarkoittaa sitä, että kuori ei päädy jätteeksi ja että uusiutumattoman öljyn sijaan myllyn tai tehtaan energiantuotanto nojaa uusiutuviin energianlähteisiin. Energiantuotannon päästöt ovat siten pienemmät. Vaikka polttaminen energiaksi onkin parempi ratkaisu kuin kauran kuoren päätyminen jätteeksi, se ei kuitenkaan ole varsinaisten kiertotalouden periaatteiden noudattamista, sillä poltossa kuorimateriaali poistuu kokonaan materiaalikierrosta eikä siten ole enää jatkossa hyödynnettävissä uudestaan.

Kiertotalous – mistä on kyse?

Kiertotaloudessa tavoitteena on säästää resursseja – etenkin uusiutumattomia luonnonvaroja – ja vähentää sekä jätteen että tarvittavan energian määrää. Kiertotalouteen pakottaa vallitseva tilanne, jossa maailman väestö kasvaa ja elintaso nousee, mutta samaan aikaan luonnonvarat vähenevät ja tuotannosta aiheutuvat päästöt sekä jätteet ovat johtaneet yhä kiihtyvään ilmastomuutokseen sekä muihin paheneviin ympäristöongelmiin. Meidän tulisi siten pyrkiä hyödyntämään olemassa olevat resurssit ja raaka-aineet mahdollisimman tehokkaasti.

Tiivistettynä kiertotaloudessa säilytetään ”raaka-aineet ja materiaalit mahdollisimman pitkään talouden käytössä tehokkaiden kiertojen avulla siten, että materiaalien arvo säilyy hyvin kierrosta toiseen ja materiaalien käytön ympäristövaikutukset minimoidaan” (*Kiertotalous Suomessa*). Kiertotalouden mukaisessa talousmallissa pyritään siis käyttämään jätteeksi tai polttoaineeksi päätyvät materiaalit sekä tavarat uudelleen, toisin sanoen pitämään ne kierrossa. Jätteitä tarkastellaan uusin silmin nähden ne itse uutena resurssina. Jätettä ei siten synny, mutta kun mahdollisimman vähän menee niin sanotusti hukkaan, myös tuotannon energiatehokkuus nousee. Lopputuloksena on vähemmän kasvihuonepäästöjä kuin tuotannossa, joka lähtee kokonaan käyttämättömistä raaka-aineista liikkeelle.

Kiertotalousperiaatteiden mukaisesti myös kaurankuorelle sekä muille kauran tuotannossa syntyville sivuvirroille on lähdetty viime vuosina kehittämään erilaisia käyttötapoja. Nämä uudet käyttötavat tarkoittavat sitä, että kaurankuori ei enää poistu kierrosta polton myötä, vaan se toimii itse uudenlaisten materiaalien raaka-aineena, pysyy siten kierrossa

ja myöskin sen jalostusarvo nousee. Nämä uudenlaiset käyttötavat kuvastavat hyvin myös sitä, miten kiertotaloudessa materiaalien käytölle keksitään kokonaan uusia tapoja, joilla ei välttämättä ole mitään tekemistä kyseisen materiaalin edellisten käyttö- ja jalostusvaiheiden kanssa.

Kasvuvoimaa pelloille

Kuoren lisäksi kauran tuotannon eri vaiheissa syntyy muuta-kin sivuvirroiksi kutsuttua ainesta: lajittelussa, kuivauksessa ja kuorinnassa irtoaa kauran ja muiden kasvien osia sekä lisäksi puinnin jäljiltä pelloille jää painossa mitattuna yhtä paljon olkea kuin mitä kauraa pellolta on kuorineen puitu.

Luonnonvarakeskuksen erikoistutkija Veli Hietaniemen vetämässä ja vuonna 2017 alkaneessa *Laatukaura*-hankkeessa on etsitty keinoja näiden kauran sivujakeiden hyödyntämiseksi. Nostamalla sivujakeiden arvoa saadaan kauraviljelijöille myös enemmän tuottoa työstään. Ekstruusioteknologian avulla näistä ylimääräisistä kasvinosista voidaan valmistaa



Kauran lajittelujakeesta ekstruusioteknologialla valmistettua humusta, jota voidaan käyttää peltojen maanparannusaineena. Kuva: Veli Hietaniemi.

humusmateriaalia, jota voidaan käyttää peltojen maanparannusaineena. Käytettävä järjestelmä, *planetary roller extruder*, jauhaa, hajottaa, sekoittaa sekä homogenisoi kasvimassasta humusta.

Tämä humus voidaan käyttää peltojen maanparannusaineena ja näin saadaan kiertotalouden periaatteiden mukaisesti biologisen materiaalin ravinteet mahdollisimman tehokkaasti takaisin osaksi ravintokiertoa. Tämän orgaanisen aineksen palauttaminen peltoon tuo lisää ravinteita sekä parantaa peltomaan vedenpidätyskykyä. Tämä puolestaan parantaa pellon rakennetta ja kasvukuntoa, sillä ongelmana on ollut orgaanisen aineksen vähentyminen pelloilla. Lopputuloksena on parempi sato. Lisäksi orgaaninen maanparannusaine sitoo hiiltä viljelysmaahan ja on siten yksi keino taistelussa ilmastonmuutosta vastaan.

Tällaisten luonnonmukaisten maanparannusaineiden käyttäminen on yksi *hiiliviljelyn* menetelmistä. Hiiliviljelyssä on kyse viljelymenetelmästä, joiden avulla edistetään hiilen varastoitumista ilmakehästä maaperään. Eloperäinen aines, kuten kauran sivujakeista valmistettu humus, lisää itsessään maaperässä olevan hiilen määrää, mutta parantaessaan maaperän rakennetta se myös edesauttaa hiilen sitoutumista maaperään ylipäänsä.

Leipäpusseista huonekaluihin

Tampereen ammattikorkeakoulun, Luonnonvarakeskuksen ja Design Forum Finlandin yhteisessä HerääPahvi! -hankkeessa on kehitetty ja testattu uudenlaisia pakkausmateriaaleja, joiden valmistuksessa hyödynnetään elintarviketeollisuuden sivuvirtoja kuten kauran kuorta. Hanke on esimerkki pyrkimyksistä hyödyntää sellaisia raaka-aineita, joita ei toistaiseksi ole juuri hyödynnetty. Kauran kuoren käyttäminen paperin raaka-aineena ei vain takaa kierron jatkumista, vaan säästää myös niitä luonnonvaroja, joita muuten käytettäisiin paperin valmistukseen. Paperinvalmistuksessa normaalisti käytetty sellu on kaurankuorta huomattavasti arvokkaampaa.

Hankkeessa on valmistettu kaurankuorta sisältävästä paperista muun muassa leipäpusseja kauraleivälle. Tämän tyyppisten pakkausten kehittäminen edistää myös muovin ja siten uusiutumattomien fossiilisten raaka-aineiden vähentämistä.

Kaurapaperin valmistuksessa jauhettu kauran kuori sekoitetaan jauhettuun havuselluun. Luonnonvarakeskuksen tutkimuspäällikön Pekka Saranpään mukaan kauran kuori ei itsessään kuituunnu kovin helposti, mutta ”sellukuidut

Paperi, jonka valmistuksessa on käytetty kauran kuorta. Kuorenpalat erottuvat paperin pinnasta. Kuva: Antti Haapio, TAMK.



sitovat kuoripartikkelit kuituverkkoon.” Hankkeen kokeiluissa on paperin ominaisuuksien ohella testattu sitä, kuinka suuri osuus paperimassasta voi olla kaurankuorta. Toimivaa paperia voidaan valmistaa niin, että käytettävästä kuidusta jopa 20 prosenttia on kauran kuorista. Vaikka koe-erissä tehdyissä papereissa kauran kuoren palat erottuvat paperin pinnalta, paperista valmistetut leipäpussit täyttävät elintarvikepakkauksille asetetut vaatimukset eli niistä ei ”siirry ruokaan mitään terveydelle haitallista.” Koska kauran kuori elintarviketeollisuuden sivuvirtana on varsinaista puukuitua halvempaa, eivät lopputuotteet ole muita vastaavia kalliimpia.

Kauran kuorista on paperin lisäksi kehitteillä muunkinlaisia materiaaleja. Ruotsissa on nimittäin parhaillaan menossa hanke, jossa pyritään valmistamaan kauran kuorista huonekaluja. Hankkeessa, jossa ovat mukana muun muassa ympäristöteknologia yritys OrganoClick, maatalousosuuskunta Lantmännen sekä huonekalusuunnittelija Offecct, jalostetaan kaurankuoresta biokomposiittia ja edelleen suunnitellaan tästä materiaalista valmistettavia huonekaluja ja muita sisustuselementtejä, jotka sopivat esimerkiksi toimistoihin. Ajatuksena on, että muun tuotannon ylijäämänä syntyvän kaurankuoren käyttäminen laskee raaka-ainekustannuksia, jotka usein kohoavat biopohjaisten tuotteiden valmistuksessa turhan korkeiksi. Hanke on yksi esimerkki siitä, miten kiertotalousajatus soveltaen on mahdollista sivuvirroista valmistaa materiaalia, joka fossiilisten raaka-aineiden – kuten öljystä valmistettavan muovin – sijaan pohjautuu biopohjaisiin raaka-aineisiin.

Kaurapaperista voidaan valmistaa esimerkiksi leipäpusseja. Kuva: Antti Haapio, TAMK.



Pure Kaura!

Kolmas tapa, millä kauran kuorta tullaan lähitulevaisuudessa hyödyntämään, on ksylitolin valmistus. Fazer on rakentanut myllynsä yhteyteen Lahteen tehtaan, jossa tullaan valmistamaan myllyssä syntyvästä kuorimassasta ksylitolia. Ksylitolin valmistusprosessin jälkeen jäljelle jäävä kuoriaines poltetaan Fazerin ympäröiville tehtaille energiaksi.

Maaailman ensimmäisen ksylitolipurukumin, Xylitol-Jenkin, toi markkinoille vuonna 1975 suomalainen Hellas. Jenki-purukumi oli lanseerattu jo 1951, ja ksylitolinkin historia ulottuu 1800-luvun lopulle, jolloin se löydettiin kemiallisena yhdisteenä. Aluksi ksylitolia osattiin valmistaa vain koivusta ja nimi suomennettiinkin kuluttajille ymmärrettävämpään muotoon *koivusokeri*. Suomen Sokeri -yrityksessä kehitettiin prosessi, jonka avulla ksylitolia pystyttiin valmistamaan teollisesti ja siten halvemmalla. 1970- ja 1980-luvuilla teollisissa tutkimuksissa todettiin, että ksylitolipurukumin säännöllinen käyttö ehkäisi hampaiden reikiintymistä. Termi *happohyökkäys* kehitettiin Xylitol-Jenkin mainontaa varten havainnollistamaan tätä ksylitolipurukumin terveyttä edistävää vaikutusta. Vuonna 1993 markkinoille tuli pelkällä ksylitolilla makeutettu täysksylitolipurukumi *XyliFresh*, joka vuonna 2000 hyväksyttiin terveysvaikutteiseksi elintarvikkeeksi ensimmäisenä Suomessa.

Alun perin ksylitoli tosiaan valmistettiin teollisesti koivusta, mutta sitä esiintyy luonnossa monissa erilaisissa kasveissa. Koivuhakkeen käyttö raaka-aineena loppui 1990-luvulla ja sen jälkeen ksylitolin raaka-ainetta ksyloosia on koivun sijaan erotettu muun muassa maissista, pyökistä ja riisistä. Suomalaisienkin ksylitolituotteiden, purukumien ja pastillien,

raaka-aine on tullut ulkomailta, Keski-Euroopasta ja Kiinasta.

Myös kauran kuoret sisältävät ksyloosia, joten uuden valmistusprosessin ja tehtaan ansiosta Fazer pystyy hyödyntämään oman myllynsä sivuvirtoja makeisten tuotannossa tarvitsemansa raaka-aineen valmistamiseen. Elintarvikekäytön lisäksi ksyylitolilaitoja valmistetaan kosmetiikka- ja lääkeketeollisuuden tarpeisiin.

Kaura taipuu moneksi

Lähitulevaisuudessa voimme tosiaan ehkä ostaa kaupasta kauraleipää, joka on pakattu osittain kaurasta valmistettuun pussiin, syödä leivän istuen kaurasta valmistetulla tuolilla ja pysäyttää ruokailun jälkeisen happohyökkäyksen kaura-purkalla. Ja aika näyttää, mitä kaikkea muuta kiertotaloudessa keksitään valmistaa kauran ja muiden kasvien jalostuksessa syntyvistä sivuvirroista. Kaura taipuu moneksi, sillä elintarvikkeiden lisäksi varsinaisen kauranjyvän sisältämiä eri aineosia käytetään nykyisin kasvavissa määrin myös kosmetiikan raaka-aineena, esimerkiksi sampoissa ja kosteusvoiteissa.

Lähteet

- Ahjopalo, Janne. Kauran kuoresta valmistetaan pian ksyylitolia – Lahden tehtaalte rahoitusta Euroopan investointipankilta, *Yle Uutiset* 8.11.2019.
- Biokompositer för aktiva mötesplaser, Vinnovan verkkosivut, <https://www.vinnova.se/p/biokompositer-for-aktiva-motesplaser/>, vierailtu 28.5.2020.
- Carbon Actionin verkkosivut, <https://carbonaction.org/etusivu/>, vierailtu 28.5.2020.
- Designmöbler av havreskal, 25.9.2017, Offecctin verkkosivut, <https://www.offecct.se/desingmobler-av-havreskal/>, vierailtu 28.5.2020.
- Hautala, Arja. Kauran kuoresta leipäpussiksi – muovin rinnalle syntyy nyt uusia pakkausmateriaaleja, *Unit* 19.9.2019, <https://www.tuni.fi/unit-magazine/artikkelit/kauran-kuoresta-leipapussiksi-muovin-rinnalle-syntyy-nyt-uusia-pakkausmateriaaleja>, vierailtu 28.5.2020.
- HerääPahvi! -hankkeen verkkosivut, <http://heraapahvi.tamk.fi>, vierailtu 28.5.2020.
- Häggman, Kai et al. (toim.) 2006. *Suomalaisen arjen historia. 1. Savupirttien Suomi*. Weilin + Göös.
- Jylhänlehto, Suvi. Utajärvi lämpiää pian kauran kuorella, *Maaseudun Tulevaisuus* 17.5.2018.
- Kalliola, Iris 2005. *Ruokakasvit*. WSOY.
- Kaura, Leipätiedotuksen verkkosivut, <https://www.leipatiedotus.fi/tieto-leivasta/vilja/kotimaiset-viljat/kaura.html>, vierailtu 28.5.2020.

Kauran käyttö kotieläinten ruokinnassa, Vilja-alan yhteistyöryhmä, 2013, http://www.suomikaura.fi/wp-content/uploads/2019/09/Kaura_rehuna.pdf, vierailtu 28.5.2020.

Kiertotalouden mahdollisuudet Suomelle. Sitran selvityksiä 84. Sitra, 2014.

Kuivasmäki, Ulla. Seinäjoen rehutehtaalte kauran kuorta hyödyntävä höyrykattilalaitos, *Yle Uutiset* 1.4.2014.

Kupila, Sanna (toim.) 2004. *Sisua, siloa ja sinappia. Merkkituotteita Turusta*. Turun maakuntamuseo.

Laatukaura-hankkeen verkkosivut, <https://www.laatukaura.fi>, vierailtu 28.5.2020.

Latokartano, Maria. Kaurasta syntyvät sekä leipä että pakkaus, 25.11.2019, Luonnonvarakeskuksen verkkosivut, <https://www.luke.fi/kaurasta-syntyvat-seka-leipa-etta-pakkaus/>, vierailtu 28.5.2020.

Lehtilä, Lauri, 2019. *Kauran (Avena sativa) punahomeinfektion kuvantaminen rgb- ja fluoresenssikameroin kansallisessa kasvien fenotyyppausinfrastruktuurissa*. Maisterintutkielma, Helsingin yliopisto.

Lehtonen, Satu. Kaurahiutaleita kauraenergialla, *Maaseudun Tulevaisuus* 9.5.2013.

Lehtonen, Satu. Huonekaluja kaurankuoresta – Ruotsissa alkoi kehitystyö, *Maaseudun Tulevaisuus* 29.8.2017.

Liiten, Marjukka. Fazer alkaa valmistaa ksyylitolia kotimaisista kauran kuorista Lahdessa, *Helsingin Sanomat* 5.3.2019.

Lundén, Kimmo. Fazerille kaura on ”superruokaa” – Euroopan investointipankki rahoittaa 40 miljoonan euron lainalla kauran kuorista jalostavaa ksyylitolitehdasta Lahteen, *Maaseudun Tulevaisuus* 8.11.2019.

Malm, Carina. Nytt Vinnova-projekt ska tillverka möbler av skal från havre, 20.12.2017, Nordisk bioplastföreningens verkkosivut, <https://www.nordiskbioplastforening.se/nytt-vinnova-projekt-ska-tillverka-mobler-av-skal-fran-havre/>, vierailtu 28.5.2020.

Moisio, Ella-Mari. Laatukaura tuo ratkaisun kauran sivujakeiden hyödyntämiseen, Maaseutu.fi-verkkosivusto, <https://www.maaseutu.fi/maaseutu/ymparisto/laatukaura-tuo-ratkaisun-kauran-sivujakeiden-hyodyntamiseen>, vierailtu 28.5.2020.

NiNa Innovation leads project to produce furniture from oat husks, Nina Innovationin verkkosivut, <https://www.ninainnovation.com/news/nina-innovation-leads-project-to-produce-furn?tm>, vierailtu 28.5.2020.

Perkonoja, Maarit. Kaurasta kultaa, 30.10.2015, Luonnonvarakeskuksen verkkosivut, <https://www.luke.fi/kaurasta-kultaa/>.

Rasila, Viljo, Eino Jutikkala ja Anneli Mäkelä-Alitalo 2003. *Suomen maatalouden historia. 1. Perinteiden maatalouden aika esihistoriasta 1870-luvulla*. Suomalaisen kirjallisuuden Seura.

Reku, Juhani. Fazerille kaura on iso ja globaali bisnes – tuotannosta liki 70 prosenttia menee vientiin, *Maaseudun Tulevaisuus* 14.8.2019.

Rintamaa, Tuomo. Mylly pyörii omasta raaka-aineesta saatavan ylijäämän voimin, *Yle Uutiset* 10.12.2013.

- Schöneck, Annelies 1997. *Vilja: historiaa ja ruokaohjeita*. Biodynaaminen yhdistys.
- Seppälä, Jyri et al. 2016. *Kiertotalous Suomessa – toimintaympäristö, ohjauskeinot ja mallinnetut vaikutukset vuoteen 2030*. Valtioneuvoston kanslia.
- Ulvinen, Osmo, 2006. *Suomalaisten viljelykasvilajikkeiden kuvauksia*. Uusille kaurainnovaatioille tilaa, Maaseutu.fi-verkkosivusto, <https://www.maaseutu.fi/maaseutu/ymparisto/uusille-kaurainnovaatioille-tilaa/>, vierailtu 28.5.2020.
- Vesikansa, Jyrki 1995. *Leipuripojan perintö. Huhtamäki Oy 1920–1995*. Otava.
- Vesterinen, Jukka 2005. *Purukumikirja*. Johnny Kniga.
- Viljojen ja öljykasvien tuotanto, 4.12.2018, Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK:n verkkosivut, https://www.mtk.fi/-/viljat_ja_oljykasvit.

Esinekeruun lisäksi maataloutta voidaan tallentaa jälkipolville myös nykydokumentoinnin menetelmin. Koivunallhon luomutilan isäntä Esa Heinonen esittelee tilaa dokumentoijille. Kuva: Joonatan Stenwall, Suomen maatalousmuseo Sarka

Katri Lento

Lupiinista jauhoa, sirkoista suklaata

Sarka dokumentoi muuttuvan maaseudun elintarviketeollisuutta

Museot nykyisyyden tallentajina

Museoiden tärkeä, mutta usein huonosti tunnettu tehtävä on toimia menneen lisäksi myös nykyisyyden tallentajana. Tämä tehtävä on käymässä yhä merkittävämmäksi jo siitäkin syystä, että museoiden kokoelma- ja säilytystila on rajallista. Nykymailman esinepaljoudesta on lähes mahdoton rajata se mikä on tärkeää ottaa talteen tuleville sukupolville. Esimerkiksi nykyisten erittäin isokokoisten ja kalliiden maatalouskoneiden säilyminen jälkipolville on iso haaste. Esineiden sijasta ollaankin siirtymässä ilmiöiden tallennukseen. Silloin muun muassa maatalouden esineistöön liittyvää kulttuuriperintöä voidaan tallentaa itse esineen sijasta myös esimerkiksi valo- ja videokuvaamalla sitä toiminnassa tai keräämällä käyttäjiltä siihen liittyvää tietoa ja kokemuksia.



Kaikkien ei tarvitse tallentaa kaikkea

Hyvin suuriksi kasvavia esinekokoelmia vastaan voidaan taistella myös jakamalla tallennusvastuuta museoiden kesken. Suomen ammatillisten museoiden tallennus- ja kokoelma-yhteistyöverkosto TAKOssa on määritelty museoille tallennusvastuualueita. Valtakunnallisena maatalouden vastuumuseona Sarka-museon tallennusvastuuseen kuuluu ”kerätä, tallentaa ja tuottaa tietoa maatalouden historiasta, maatalouden olemuksesta, maataloudesta osana yhteiskunnan kehitystä sekä maatalouden tulevaisuuden vaihtoehtoista”. Tähän tallennusvastuuseen liittyen päätettiin Sarassa syksyllä 2019 toteuttaa hanke, jossa dokumentoitaisiin maaseudulla toimivaa elintarviketeollisuutta.

Muuttuvan maatalouden elintarviketeollisuus

Maatalouden vakiintuneiden tuotanto- ja markkinointitapojen rinnalle on viime vuosina ja vuosikymmeninä noussut perinteisestä poikkeavia yrityksiä. Esimerkiksi luomuviljely, uudet kasvilajikkeet tai eläinrodut sekä uudenlaiset tuotantotavat ovat nousseet perinteisten menetelmien, viljelykasvien ja tuotantoeläinten ohella yhä tärkeämmiksi. Tämän lisäksi elintarvikkeiden markkinointi- ja myyntitavat ovat muuttuneet

Käsitlemättömiä lupiinin-siemeniä. Jalostettua makealupiiinia voi käyttää rehuna ja elintarvikkeena. Kuva: Venla Kuronen, Suomen maatalous-museo Sarka.



verkkokaupan yleistessä ja sosiaalisen median muodostuessa tärkeäksi markkinointikanavaksi. Maaseudun elintarviketeollisuus -nykydokumentointihankkeen tavoitteeksi tulikin tallentaa tätä nykypäivän maatalouden ja maaseudun elintarviketuotannon monimuotoisuutta. Dokumentoinnin kohteeksi valittiin 15 elintarvikkeita tuottavaa yritystä, joita yhdisti se, että niillä oli jollain lailla uusi lähestymistapa yrittämiseen. Niissä esimerkiksi hyödynnettiin perinteisestä poikkeavia raaka-aineita, oltiin omaksuttu innovatiivisia tuotantotapoja tai yrityksen tuotteet olivat tavanomaisesta poikkeavia.

Yhteistyössä Turun yliopiston kanssa

Maaseudun elintarviketeollisuus -nykydokumentointihanke tarjosi Sarka-museolle oivallisen tilaisuuden tehdä yhteistyötä Turun yliopiston etnologian oppiaineen kanssa. Etnologian oppiaine, silloiselta nimeltään vielä kansatieteen oppiaine, oli luonteva yhteistyötaho, sillä etnologeille kenttätyö ja haastattelututkimus kuuluvat jo osaksi opintoja. Yhteistyön yhtenä etuna oli, että opiskelijoiden avulla oli mahdollista toteuttaa paljon laajempi hanke kuin mihin museon omat henkilöstöresurssit olisivat antaneet myöden. Opiskelijoille taas tarjoutui mahdollisuus saada käytännön tuntumaa museotyöhön. Sarka-museon ja

Maatalouden elintarviketeollisuus -kurssi alkoi päivän mittaisella seminaarilla Sarka-museolla. Kuva: Suomen maatalousmuseum Sarka.



etnologian oppiaineen yhteisesti suunnittelevalle ”Maatalouden elintarviketeollisuus” -kurssille ilmoittautui yhteensä 10 opinnoissaan jo pitkälle ehtinyttä opiskelijaa. Menetelmäksi valittiin nykydokumentointi, jossa avoimilla teemahaastatteluluilla, havainnoimalla yrityksiä sekä valo- ja videokuvaamalla pyrittiin saamaan kattava kuva tämän hetken maaseudun elintarviketeollisuudesta ja alalla toimivista (pien)yrityksistä.

Tammikuussa 2020 pidetyssä hankkeen aloitusseminaarissa laadittiin dokumentointia varten yhteinen haastattelurunko. Haastatteluteemoiksi valittiin muun muassa maaseutuyrittäjän arki, tuotannon suhde ekologisuuteen ja kestävään kehitykseen sekä maaseudun elintarviketeollisuuden haasteet ja mahdollisuudet. Yhtenä teemana oli myös maaseudun elinvoimaisuuden säilyminen.

Dokumentoinnin dokumentointia

Toinen yhteistyökumppani hankkeelle saatiin, kun Talonpoikauskulttuurisäätiö kiinnostui dokumentointihankkeesta. Talon-

Paraislaisen Tammiluodon tilan dokumentointi on käynnissä. Anna Schauman haastattelee yrittäjä Jani Jokista (oik.). Taka-alalla Tammiluodon viinitila Oy:n omistaja Timo Jokinen. Täällä Talonpoikauskulttuurisäätiön kuvaaja säätää kuvauskohtia tilan ilmakehän varten. Kuva: Oskari Pekonen, Suomen maatalousmuseo Sarka.



poikauskulttuurisäätiön aiemmissa hankkeissa oltiin jo keskitytty ns. uuden talonpoikauskulttuurin tallentamiseen ja elintarviketeollisuusaiheinen nykydokumentointi sopi tähän hyvin. Talonpoikauskulttuurisäätiö halusi myös ”dokumentoida dokumentointia” eli tallentaa nykyajan kansatieteellistä dokumentointityötä. Säätiön kuvaaja oli mukana kolmella dokumentointikäynnillä ja kuvasi opiskelijoiden haastattelu- ja havainnointityötä sekä koosti niistä hankkeesta kertovan esittelyvideon.

Millaisia yrityksiä hankkeessa oli mukana?

Toiveena alusta asti oli, että mukaan saataisiin elintarvikeyrityksiä, joilla olisi myös omaa raaka-ainetuotantoa. Tämä toteutuikin muutamaa poikkeusta lukuun ottamatta. Näissäkin yrityksissä käytettiin lähellä tuotettuja raaka-aineita. Hyvänä esimerkkinä viljelyn ja jalostuksen yhdistämisestä toimii esimerkiksi Murtolan HamppuFarmi, joka valmistaa hampunsiemenestä öljyä ja rouhetta tai lupiinia viljelevä Koivunalhon luomutila, jonka sadosta valmistetaan muun muassa jauhoja ja pastaa.

Yhteiskuva ennen dokumentoinnin aloitusta. Haastattelijat ja haastateltavat Murtolan Hamppufarmilla. Kuva: Katri Lento, Suomen maatalousmuseo Sarka.



Dokumentoinnin kohteena olevat elintarvikeyritykset olivat suureksi osaksi perheyriityksiä, joilla oli muutama ulkopuolinen työntekijä. Poikkeuksena tästä olivat runsaasti valtakunnallisesti näkyvyyttä saaneet Kyrö Distillery Company, Myssyfarmi ja Jymy-jäätelöstä tunnettu Suomisen Maito Oy. Vaikka hankkeessa mukana olleista yrityksistä noin kaksi kolmannesta oli 2000-luvulla toimintansa aloittaneita, oli mukana myös pitkään toimineita elintarvikeyrityksiä. Vanhin mukana olleista yrityksistä, pudasjärveläinen luomuvihanneksista ja villiyrteistä elintarvikkeita jalostava Luonnon Aromit, perustettiin jo 1980-luvulla. Myös pöytyäläisessä oman myllyn luomutuotteita myyvässä Rihipuodissa on jo seuraavaa sukupolvea töissä.

Suomen maatalousmuseo Sarka pyrkii valtakunnallisena erikoismuseona koko maan kattavaan tallennustyöhön. Suurin osa hankkeen aikana dokumentoiduista yrityksistä oli tästä huolimatta Varsinais-Suomesta, sillä pitkien haastattelujen ja kuvausmatkojen toteuttaminen olisi ollut näin laajassa hankkeessa sekä kallista että työläistä. Varsinaissuomalaisten yritysten lisäksi mukana oli kuitenkin yrityksiä Etelä-Pohjanmaalta, Kainuusta ja Kanta-Hämeestä.

Perinteensuojelua, pienpanimoita ja hyönteistaloutta

Vanhon perinnekasvien kuten hampun uuden tulemisen lisäksi myös uusia viljelykasveja, kuten esimerkiksi makealu-

Sammaleinen perinnebiotooppilaidun Isontuvan tilalla. Tilan emännän ja Isontuvan Jäätelön yrittäjän Elina Simolan mukaan monipuolinen maasto ylläpitää lehmien lihaskuntoa. Kuva: Sanni Heikkilä, Suomen maatalousmuseo Sarka.



piinia, on alettu viime vuosina viljelmään Suomessa. Perinteisestä poikkeavaa raaka-ainetta käyttää myös kotisirkkoja elintarviketuotantoon hyödyntävä turkulainen Entis. Kiinnostavaa on myös suomalaisten alkuperäisrotujen esiinnousu. Laitilalaisen Saloniemen Juustolan tuotteet valmistetaan Suomen alkuperäislehmien ja -vuohien maidosta. Harva tietää, että Suomessa on myös mehiläisten alkuperäisrotu. Paraislainen Hello honey myy kertaalleen jo lähes sukupuuttoon kuolleiden mustien mehiläisten valmistamaa hunajaa. Perinteensuojelu liiketoiminnan ohella näkyy myös perinnemaisemien ja perinnebiotyypin suojelussa kuten LuomuHeikkilän tilalla Loimaalla ja Pöytyän Isontuvan Jäätelö-yrityksessä.

Viime vuosina yhä kasvava elintarviketeollisuuden ala ovat pienpanimot ja -tislaamot. Hankkeessa dokumentoitiin Loimaan panimoa, Kyrö Distilleryä, Tammiluodon viinitilaa ja 3Spirit Oy -yritystä.

Korona muutti suunnitelmia

Maaliskuun puolivälissä kurssin ollessa jo loppuvaiheessa julistettiin Suomeen Covid-19 -koronaviruksen leviämisen seurauksena poikkeustila. Samalla kansalaisia kehoitettiin välttämään tarpeettomia kontakteja ja vierailuita. Tämä tarkoitti, että jo sovitut haastattelukäynnit yrityksiin peruuntuivat. Loput haastatteluista tehtiin puhelimitse, mutta haastatteluihin liittyvät yritys- ja tilahavainnoinnit sekä valokuvaus ei enää

Maaseudun elintarviketeollisuus -hankkeessa tallennettiin jonkin verran myös työmenetelmiä, kuten pakkauskoneen käyttöä Murtolan Hamppufarmin tuotantotiloissa. Kuva: Heli Korvuo, Suomen maatalousmuseo Sarka.



ollut mahdollista. Myös opiskelijoiden, opettajien ja museon edustajan yhteinen loppuseminaari, jossa oli tarkoitus yhdessä vaihtaa hankkeeseen ja dokumentointiin liittyviä kokemuksia, vaihtui verkkotapaamiseen.

Toisaalta poikkeustilanne synnytti mahdollisuuden lisätä haastatteluun kysymyksiä pandemiasta ja talteen saatiin erittäin ajankohtaista tietoa alkuvaiheen koronapandemian vaikutuksesta maatalouteen ja maaseudun pienyrittämiseen

Mitä syntyi dokumentoinnin tuloksena?

Hankkeessa dokumentoitiin yhteensä 15 maaseudulla toimivaa elintarvikeyritystä. Näistä suurin osa myös tuotti itse käytetyn raaka-aineen. Talteen saatiin siis sekä elintarviketeollisuuteen että maanviljelyyn ja eläintuotantoon liittyvää tietoa. Museon kokoelmiin tallennettiin 19 haastattelua, 14 havainnointipäiväkirjaa, 77 valokuvaa ja kaksi lyhyttä tuotantotiloissa kuvattua videota. Tutkimus- ja museon omaan käyttöön tallennetut haastattelut tai havainnoinnit eivät ole julkisesti luettavana, mutta hankkeessa otettuihin valokuviin voi tulevaisuudessa tutustua Suomen museoiden, kirjastojen ja arkistojen yhteisessä Finna.fi-palvelussa. Hankkeessa kerättyä aineistoa ollaan jo hyödyntämässä tutkimukseen, sillä sen pohjalta on tekeillä pro gradu -työ Turun yliopiston etnologian oppiaineeseen. Talonpoikauskulttuurisäätiön hankkeesta tekemiä videoita voi käydä katsomassa säätiön omalla YouTube -kanavalla.

Yhteistyö Turun yliopiston etnologian oppiaineen kanssa oli erittäin onnistunut. Museolle hyöty oli ilmeinen opiskelijoiden ansiokkaasti keräämän aineiston kautta, mutta kursista annetun palautteen perusteella myös opiskelijat kokivat saaneensa arvokasta kenttätökokemusta. Moni opiskelijoista kertoi olevansa tyytyväinen mahdollisuudesta osallistua museon kanssa tehtävään yhteistyöprojektiin. Sarka-museolla onkin toiveena jatkaa yhteistyötä Turun yliopiston kanssa sekä valtakunnallisena museona myös muiden Suomen yliopistojen kanssa.

Maaseudun elintarviketeollisuus -hankkeessa saatu haastattelu-, havainnointi- ja kuva-aineisto on nyt pysyvästi tallennettuna Sarka-museon kokoelmiin. Se, miten aineistoa tullaan tulevaisuudessa hyödyntämään, jää nähtäväksi. Toivottavasti se avaa tulevaisuudessa maataloushistoriasta kiinnostuneille näkökulmia 2020-luvun alun maaseudun elintarviketeollisuuteen.

Sami Louekari

Nurtsimurtsikka – Saran hiihtokisat lumettomana talvena

Sarka ja Loimaan Perinnesuksi ry järjestivät hiihtolomalaisille tavanomaisesta poikkeavat hiihtokisat, joissa ei tarvittu havuja eikä lunta. Museo järjesti pihallaan historiansa ensimmäiset leikkimieliset nurtsimurtsikkakisat. Ladulle sai lähteä oman aikataulun mukaan ja tyylikin oli vapaa. Hiihtää sai omilla suksilla tai järjestäjiltä lainattavilla suksilla. Loimaan perinnesuksi ry olikin tuonut paikalle laajan valikoiman erilaisia suksia. Säätsuosivat nurtsimurtsihiihtoa, eikä lumi haitannut suoritusta eikä tuisku tukkinut latua. Kilpailun jälkeen oli tarjolla mustikkasoppaa, niin kuin kunnon hiihtokisoissa kuuluukin.

Vaikka tapahtuma oli hauska ja nurmella hiihto saavutuksen osallistujien suosion, niin leikkimielisen ja hauskan tapahtuman taustalla oli tietenkin vakavampi asia. Nurtsimurtsikalla Sarka halusi kiinnittää huomiota ilmastonmuutokseen ja talvien lämpenemiseen, joka vaikuttaa myös talviin harrastuksiimme. Ilmaston lämmetessä lumiset talvet tulevat yhä harvinaisemmiksi eteläisessä Suomessa ja talvet muuttuvat pitkäksi marraskuiksi. Lauhat lumettomat talvet vievät lapsilta lumileikkien ilon, sulattavat pulkkamäet ja luistelujäät sekä hiihtoladut. Niin hauskaa kuin nurtsimurtsikkakisoissa onkin, niin menetetyn talven korvaajiksi ei niistäkään ole.

Ilmassa oli suuren urheilujuhlan tuntua ja tunnelma suorastaan kansainvälinen. Latu oli merkitty maastoon niin näkyvästi, ettei eksymisen vaaraakaan ollut. Tässä Saran museolehtori Kirsi Laine ja hallintosihteeri Elina Alajoki tasaavat hengitystä kisan jälkeen, ja hymykin vielä irta! Kuva: Maria Vanha-Similä.





*Kerma ja Vanilja -lampaat
Saran kotieläinpihalla kesällä
2020. Kuva: Anu Koskua,
Suomen maatalousmuseo
Sarka.*

Kesäkohde 2020

Suomen Asutismuseo

Ammatilliset museot hoitavat lakisääteisiä kulttuuriperintötehtäviään, mutta monipuolisen yhteisen kulttuuriperintömme säilymiselle ja elävänä pysymiselle ovat aivan ratkaisevia ympäri maata toimivat lukemattomat paikalliset yhdistykset ja aktiivit sekä heidän tekemänsä talkoo- ja vapaaehtoistyö. Kesäkohteen valinnalla Sarka haluaa nostaa maataloushistorian harrastuksen ja paikallisen kulttuuritoiminnan arvostusta sekä lisätä maamme upeiden, vähemmän tunnettujen kohteiden, hienojen koelmien ja hyvin hoidettujen historiallisten ympäristöjen tunnettuutta. Sarka nostaa tiedotuksessaan niin verkkosivuillaan kuin sosiaalisen median kanavillaan esille kesäkohdetta ja sen toimintaa sekä esittelee kesäkohdetta tiloissaan.

Suomen maatalousmuseo Sarka valitsi kesän etänäytellynä toimivan kesäkohteen nyt kolmattatoista kertaa. Vuoden 2020 kesäkohteeksi valittiin 20 vuoden ikään ehtinyt Suomen Asutismuseo. Pohjois-Savossa Lapinlahden Alapitkän kylässä sijaitseva Suomen Asutismuseo toimii siirtoväestön ja rintamamiesten sodan jälkeisen asuttamisen muistomerkkinä. Museon kautta voi myös tutustua pienviljelijän arkeen ja työhön 1940-luvulta 1970-luvulle.

*Suomen Asutismuseosta
kertova näyttely oli esillä
Saran ravintolasalissa
29.6.–30.9.2020.
Kuva: Iina Wahlström.*



Kesäkohdetta esitellään myös vuosittain Sarka-museon ravintolasalin seinillä. Siellä Suomen Asutusmuseum käsittelevä näyttely oli esillä 29.6.–30.9.2020.

Suomen Asutusmuseum Lapinlahdella

Suomen Asutusmuseum on alun perin siirtokarjalaisen Muren perheen asutustila, joka sijaitsee keskellä elävää maaseutua järven rannalla. Museumkokonaisuuteen kuuluvat vuonna 1952 valmistunut alkuperäisasussaan oleva rintamamiestalo, navetta ylisineen, sauna sekä puimala, joka toimii myös kahviona. Kaikissa rakennuksissa on nähtävillä alkuperäistä Muren sisaruksille kuulunutta esineistöä. Museum esineistö käsittää jokapäiväisiin askareisiin, kuten ruoanlaittoon ja karjanhoitoon liittyviä tarvekaluja sekä maanviljelykseen liittyvää kalustoa. Kokonaisuudessaan museum kokoelmiin kuuluu lähes 2000 esinettä.

Salmin Kirkkojoelta, Laatokan pohjoisrannalta evakko- na Alapitkälle saapunut Yrjö Mure kirjoitti vuonna 1947 hallintasopimuksen Alarannan tilasta. Yrjö Mure ja hänen sisarensa Anni asuivat tilalla vakituisesti 1970-luvulle saakka. Asutusmuseum avattiin vuonna 2000. Asutusmuseumosäätien ylläpitämä ja hoitama museum pyrkii säilyttämään ja vaalimaan asutustiloilla asuneiden ihmisten muistoa

Alarannan tila keväällä 1953. Talo on vielä maalaamaton ja siinä on pärekatto. Sähköt on jo asennettu. Keittiön ikkunan alla seisoo todennäköisesti Anni Mure. Vasemmalla näkyvät navetan pääty ja ajosillan kaiteet. Kuva: Suomen Asutusmuseum.



sekä kertomaan tarinaa siitä, millaista elämä maataloilla oli ennen tietoyhteiskuntaa. Asutusmuseum on myös kunniansoitus niille ihmisille, jotka maata raivaten ja viljellen loivat sotien jälkeen pohjaa paremmalle huomisolle ja hyvinvoinnille.

Asutusmuseum ei ole kaikilta osin tyypillinen jälleenrakennuskauden tila. Tilalla ei elänyt perhe suuriin ikäluokkiin kuuluvine lapsineen vaan naimattomat sisarukset, joilla ei ollut perillisiä. Perheen isä oli kuollut jo 1938 ja äitikin kuoli ennen kuin tila saatiin asumiskuntoon. Viisilapsisen perheen lapsista kaksi sisarusta kouluttautui kätilöiksi ja Yrjön veli toimi kanttorina. Isä oli testamentannut tilan Yrjölle, jolle ei jäänyt muuta vaihtoehtoa kuin jatkaa tilanhoitoa yhdessä sisarensa Annin kanssa. Asutusmuseum voi kutsua myös heidän kotimuseumkseen.

Suomen Asutusmuseum on ainutlaatuinen kokonaisuus, jossa voi tehdä aikamatkan arjen historiaan 1940-luvulta 1970-luvun alkuun. Muren tilan rakennusten ja esineiden kautta mieleen voi palautua paljon muistoja. Konvehtipakkaukset, kellarin tuoksu tai Hellä Mietonen -shampooapullo vievät menneille vuosikymmenille. Suomen Asutusmuseum sijaitsee keskellä kaunista maaseutua. Museumkäynnin yhteydessä voi pulahtaa järviuinnille läheisellä uimarannalla. Museum pihamaalla tepastelee kesäisin myös kukko kanoineen sekä muun muassa lampaita.

Muren sisaruksia kotinsa edustalla 1970–1980-lukujen taitteessa. Oikealta Johannes, Anni, Nasti ja Yrjö Mure. Kuva: Suomen Asutusmuseum.





Muren sisaruksille kuulunutta esineistöä museossa. Luovutettujen alueiden seurakunnat lahjoittivat niin sanottuja Evakkokristus-ikoneja entisille seurakuntalaisilleen esimerkiksi kodinsiunaamisen yhteydessä tai muuten antamaan voimaa vaikeuksien keskellä. Ikonia kehystää karjalainen puna-pöimintatekniikalla koristeltu käsipaikka. Kuva: Hannu Heikkilä.

Asutustilojen historiaa

Toisen maailmansodan seurauksena Suomi joutui luovuttamaan Neuvostoliitolle Karjalan ja Petsamon alueet. Näiltä alueilta evakkoon joutui lähtemään yli 420 000 henkeä, joista yli puolet oli maatalousväestöä. Vuonna 1945 säädetyn maanhankintalain nojalla Suomeen muodostettiin 45 000 uutta maatilaa ja 56 000 asuintilaa. Näin syntyneillä mautiloilla oli sittemmin suuri merkitys koko Suomelle.

Asutustoiminta vaati suomalaiselta yhteiskunnalta suuria taloudellisia panostuksia ja asutusorganisaatioon kuuluneilta lukemattomia työtunteja. Suurimman työn tekivät kuitenkin tilalliset itse: Heidän toimestaan raivattiin uusia tiloja, peltoja ja teitä ja rakennettiin kymmeniä tuhansia uudisrakennuksia ympäri Suomen.

Lapinlahdelle sijoitettiin lähinnä salmilaisia ja suistamolaisia evakkoja. Kunnan asukasluku nousi 2000 hengellä, asutukseen otettiin 10 500 hehtaaria maata ja asutustiloja rakennettiin noin 160.

Paikallismuseopäivä ja palkintolaatan luovutus 27.6.2020

27.6.2020 vietettiin Suomen Asutusmuseolla Lapinlahdella paikallismuseopäivää. Tuolloin Saran museonjohtajalla Sami Louekarilla oli ilo vierailla paikalla luovuttamassa museolle Kesäkohde-tunnustuslaatta. Paikallismuseopäivän ohjelmassa oli myös muun muassa karjalankielinen kuoro, Anneli Valta-Lisitsinin upea karjankutsuesitys ja työnäytöksiä.



Suomen maatalousmuseo Saran museonjohtaja Sami Louekari (oikealla) luovuttaa Kesäkohde 2020 -palkintolaatan Suomen Asutusmuseosäätiön puheenjohtajalle Pekka Mikkoselle paikallismuseopäivänä 27.6.2020. Kuva: Markku Tiirikainen.

Valinta Saran vuoden 2020 kesäkohteeksi toi Suomen Asutusmuseolle runsaasti uutta näkyvyyttä. Maaseudun Tulevaisuudessa julkaistiin Suomen Asutusmuseosta kertova uutinen 29.6. ja Asutusmuseo mainittiin muun muassa Helsingin Sanomien Museot-artikkelissa 13.6. kymmenen muun suomalaisen erikoismuseon joukossa. Kesä 2020 oli kotimaan matkailussa vilkasta aikaa ja Pohjois-Savoon Suomen Asutusmuseollekin riitti mukavasti kävijöitä.



Paikallismuseopäivänä saatiin Asutusmuseolla seurata niittoa hevosvetoisella niittokoneella sekä 1960-luvun Massey Fergusonilla. Kuva: Markku Tiirikainen.

SUOMEN MAATALOUSHUSEOSÄÄTIÖN TOIMINTAKERTOMUS 2019

Yleistä

Suomen maatalousmuseosäätiön tarkoituksena on ylläpitää Suomen maatalousmuseo Sarkaa sekä edistää maataloushistorian tutkimusta ja harrastusta (säätiön säännöt 2 §). Säätiö toimii ylläpitämänsä museon kautta. Vuosi 2019 oli säätiön kahdeskymmenesseitsemäs (27) ja museon neljästoista (14) kokonainen toimintavuosi.

Suomen maatalousmuseo Sarka on ollut maatalouden valtakunnallinen erikoismuseo vuodesta 2010 alkaen. Museolaki uudistui vuoden 2019 aikana ja valtakunnallisten erikoismuseoiden nimitys muuttui valtakunnalliseksi vastuumuseoksi 1.1.2020 alkaen. Sarka toimii valtakunnallisesti merkittävällä alalla, sillä maatalous on ollut historiallisesti ajatellen ehdottomasti maan tärkein elinkeino. Suomen valtion, kansan ja kulttuurin kehitys ovat olleet ratkaisevasti riippuvaisia maataloudesta. Maatalouden edistyminen teki mahdolliseksi maan väkiluvun ja varallisuuden kasvun. Teollistumisesta huolimatta maatalous oli vielä toisen maailmansodan jälkeenkin väestön enemmistön elinkeino. Ilmastomuutos, globaalit ruuantuotannon haasteet sekä kuluttajien lisääntynyt kiinnostus ruokaan tekevät museon vastuualueesta entistä ajan-kohtaisemman.

Museo kerää, tallentaa ja tuottaa tietoa (1) maatalouden historiasta (2) maatalouden olemuksesta (3) maataloudesta osana yhteiskunnan kehitystä sekä (4) maatalouden tulevaisuudesta.

Tässä tarkoituksessa museo kerää muistitietoa, kartuttaa ja ylläpitää esineistöään ja muita kokoelmiaan, järjestää näyttelyitä, organisoii tutkimusta ja julkaisee kirjallisuutta, ylläpitää internetsivustoja, järjestää tilaisuuksia sekä palvelee suurta yleisöä ja maataloudesta kiinnostuneita.

Vuosi 2019 oli erityisen merkittävä museon historiassa, sillä maaliskuussa 2019 avattiin museon kolmas pysyvä perusnäyttely Ennen koneita. Näyttely perustuu Helsingin yliopiston maatalousmuseon kokoelmalle, jonka Sarka on ottanut vastaan kokoelmiinsa. Näin pitkä jo vuonna 2012 alkanut prosessi Helsingin yliopiston maatalousmuseon kokoelman siirrosta saatiin päätökseen. Vuonna 2019 museossa alkoi toimia myös Ruokamuseo.

Suomen maatalousmuseon tärkeä toiminnan osa on maatalousteemaisten museoiden yhteistoimintaelin Museoraitti, jonka piirissä oli vuoden 2019 lopussa kaikkiaan 42 museota. Tämän synnyssä, pyörittämisessä ja yhteistyön tukemisessa Suomen maatalousmuseolla on ollut ja on koko ajan keskeinen rooli. Suomen maatalousmuseo tukee myös muita suomalaisia museoita maatalouteen liittyvän perinteen ja esineistön hoidossa ja keräämisessä.

Suomen maatalousmuseolla on omalla toimialallaan merkittävä kokoelma. Kokoelma kasvoi merkittävästi, kun Viikin maatalousmuseon kokoelma liitettiin vuonna 2018 museon kokoelmiin. Museon hallussa on runsaasti erilaisia maatalouden koneita ja laitteita ja lisäksi merkittävä määrä alan valokuvia ja muuta asiakirjallista ja av-muodossa olevaa tietoa. Maatalouden koneita on runsaasti myös yksityisillä keräilijöillä, mutta näiden kokoelmat eivät ole institutionaalisen kontrollin alaisia, asiantuntevasti luetteloituja eivätkä asiantuntevan hoidon piirissä.

Museon uusi kokoelmapoliittinen ohjelma laadittiin keväällä 2019. Museon kokoelmatyö on pitkäjänteistä ja suunnitelmallista. Kokoelmat karttuvat lahjoitusten kautta. Nykypäivän kokoelmatyölle muodostaa haasteen maatalouskoneiden ja laitteiden suuri koko. Modernin maatalouskoneiden ja laitteiden tallentaminen tehdään pääosin valokuvaamalla, videoiden ja kirjallisin muistinpanoin dokumentoiden.

Kaikkiaan vuosi 2019 oli Suomen maatalousmuseolle hyvä ja toimielias vuosi. Museolla on tehty paljon töitä ennen muuta erilaisten tapahtumien ja tilaisuuksien suhteen ja suuntauduttu aktiivisesti ulospäin. Museon on ansaittava jokainen kävijä itselleen ja tämän eteen on museossa opittu tekemään työtä. Museon kokonaiskävijämäärä vuonna 2019 oli yhteensä 77 743 kävijää, joista museo- ja kokouskävijöitä oli 39 226 ja 38 517 ravintolakävijöitä. Kasvua edelliseen vuoteen oli noin 3 199 kävijää. Museon kävijämäärän nousua on edesauttanut uuden Ennen koneita -näyttelyn avaaminen maaliskuussa 2019.

Museosäätiön taloudenpidossa on jatkettu tiukkaa linjaa, ja vuoden 2019 taloudellinen tulos on 13 503,89 euroa. Museon taloudellinen tilanne on vakaa ja ennalta arvattavissa. Museon taloussuunnittelu on määrätietoista ja suunnitelmallista ja siinä on koetettu mahdollisuuksien mukaan ottaa huomioon julkisen talouden ongelmat ja niiden aiheuttama paine museon taloudelle. Loimaan kaupunki tukee merkittävästi museota. Tuki on vuotuisen poliittisen päätöksenteon alainen ja laskenut, mikä on huomioitava museon taloussuunnittelussa.

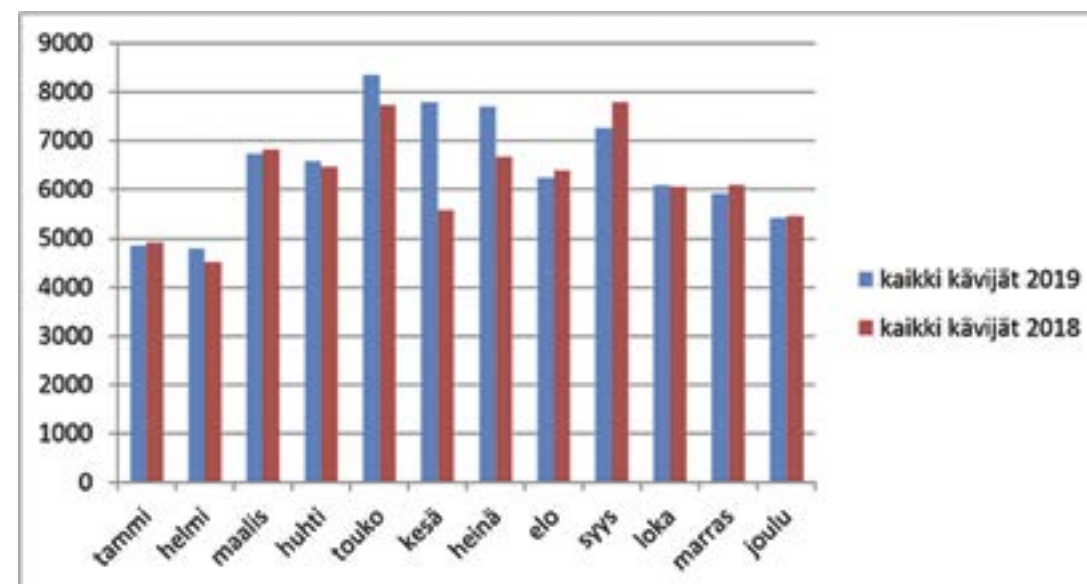
Museon näyttely- ja toimitilat ovat modernit ja toimivat ja tällä hetkellä pääsääntöisesti riittävät museon tarkoituksen toteuttamiseen. Sen sijaan museon kokoelmasäilytystilat Laarimäessä eivät täytä kokoelmatiloille asetettuja vaatimuksia. Asiaan täytyy löytää ratkaisu lähivuosina.

Museon henkilökunta on uurastanut kovasti ja Sarka on pystynyt hoitamaan Suomen maatalousmuseon tehtävät valtakunnallisena erikoismuseona. Museo toimii kuitenkin niukoilla henkilöstöresursseilla, jopa alle sen, minkä on katsottu olevan tarpeen valtakunnallisen erikoistehtävän suorittamisessa. Museossa onkin katsottu tarpeelliseksi saada lisättyä henkilöstöresursseja, jotta museo voisi toteuttaa ja kehittää valtakunnallista tehtäväänsä. Opetus- ja kulttuuriministeriön syksyllä antama päätös museoiden valtionosuuksista 2020–2023 oli tässä suhteessa pettymys. Saran laskennallisiin henkilötyövuosiin ei saatu korotusta.

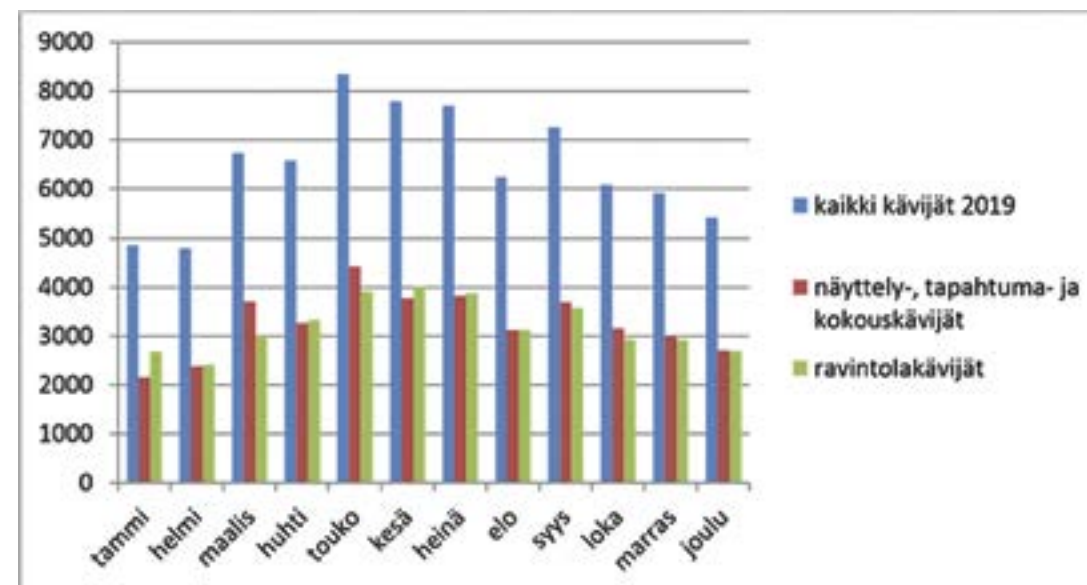
TOIMINTA

Kävijät

	Vuosi 2019			Vuosi 2018		
	Kaikki kävijät 2019	Näyttely-, tapahtuma- ja kokouskävijät	Ravintola-kävijät	Kaikki kävijät 2018	Näyttely-, tapahtuma- ja kokouskävijät	Ravintola-kävijät
Tammi	4849	2161	2688	4924	2315	2609
Helmi	4783	2377	2406	4517	1520	2997
Maalis	6737	3707	3030	6825	3159	3666
Huhti	6586	3262	3324	6473	3549	2924
Touko	8344	4422	3922	7734	3419	4315
Kesä	7792	3781	4011	5577	3297	2280
Heinä	7703	3826	3877	6679	3059	3620
Elo	6249	3124	3125	6399	3156	3243
Syys	7268	3697	3571	7795	4512	3283
Loka	6096	3160	2936	6058	3078	2980
Marras	5918	2992	2926	6099	3186	2913
Joulu	5418	2717	2701	5464	3166	2298
Yht.	77743	39226	38517	74544	37416	37128



Kaikki kävijät vuosina 2019 ja 2018.



Museo-, kokous- ja ravintolakävijät vuonna 2019.

Sarka on mukana vuonna 2015 perustetussa museokorttijärjestelmässä. Museokortti käy museon pääsymaksuna, ja kortin voi ostaa tai uusia lippukassalla. Järjestelmässä on mukana 300 museota. Vuonna 2019 museokortilla tehtiin 1326 käyntiä Sarkaan. Kortteja ostettiin tai uusittiin 92 kertaa.

Markkinointi

Museon tärkeimmät markkinointikanavat vuonna 2019 olivat lehti-ilmoitukset, suoramarkkinointi, painettu mainosmateriaali sekä museon omat nettisivut, Facebook, Instagram ja Twitter.

Lehti-ilmoituksissa Sarka näkyi eniten sanomalehtien kesälehdissä sekä aihepiiriltään matkailuun ja maatalouteen liittyvissä lehdissä. Tämän lisäksi tapahtumien markkinointi paikallisissa lehdissä oli vahvaa. Suoramarkkinointi toteutettiin sähköisesti ja se kohdistettiin kouluille, päiväkodeille, matkanjärjestäjille, Maa- ja kotitalousnaisille, Martoille ja eläkeläisjärjestöille.

Museon kesälehdessä eli Sarka-Sanomissa (10 000 kpl) tiedotettiin museon ajankohtaisista näyttelyistä ja tapahtumista, tärkeimpinä Ennen koneita ja Matka maidon historiaan -näyttelyt sekä Mellilän riihen siirto Sarkaan. Sarka-Sanomat on tabloid-tyyppinen ilmaisjakelulehti, joka pitää sisällään museon mainosmateriaalia sekä pieniä, museoon liittyviä juttuja.

Vuonna 2019 Sarka osallistui heinäkuussa OKRA-maatalousnäyttelyyn Loimaan kaupungin osastolla. Heinäkuussa Sarka näkyi myös MTK:n pisteellä SuomiAreenassa Porissa.

Oma nettisivusto on tärkein informaatio- ja markkinointikanava museolle. Sähköisistä viestimistä tärkeiksi ovat nousseet myös Facebook, Instagram ja Twitter, joiden kautta vuonna 2019 markkinoitiin kaikkia museon tapahtumia ja välitettiin museon uutisia sekä kerrottiin myös siitä museotyöstä, joka ei yleensä näy yleisölle.

Vuonna 2019 museon sähköinen uutiskirje, joka on nimetty kesälehden tavoin Sarka-Sanomiksi, ilmestyi helmikuussa, toukokuussa, heinäkuussa, syyskuussa sekä marraskuussa. Vuoden lopussa uutiskirjeellä oli 524 tilaajaa.

Orastaa-blogissa kerrottiin alkuvuodesta Ennen koneita -näyttelyn viimeisistä rakennusvaiheista ja avautumisesta. Tämän jälkeen blogin julkaiseminen jätettiin tauolle.

Museo tiedotti aktiivisesti näyttelyistään ja järjestämistään tapahtumista. Media tavoitettiin pääsääntöisesti lehdistötiedottein ja uutisvinkein.

Näyttelyt

Viikin maatalousmuseon kokoelmaan perustuvan Ennen koneita -näyttelyn avajaisia vietettiin 1.3.2019. Kokoelman lähes kaikki esineet ovat jo siirtyneet Loimaalle.



Ennen koneita -näyttelyn avajaisissa. Kuva: Sari Soininen.



Saran henkilökuntaa ja museon ystäviä Ennen koneita -näyttelyn avajaisissa. Vasemmalta Elsa Hietala, Iina Wahlström, Kirsi Laine, Taina Ilmonen, Helena Pukki, Marianne Salonen ja Maria Vanha-Similä. Kuva: Sari Soininen.

Vaihtuvien näyttelyiden tilaan avattiin Valion kanssa yhteistyössä toteutettu näyttely Matka maidon historiaan. Näyttely oli esillä vaihtuvien näyttelyiden tilassa 26.1.–22.12.2019. Näyttelyssä kerrottiin monipuolisesti maidonjalostuksen historiasta ja kehityksestä Suomessa.

Lisäksi museolla oli esillä seuraavat vaihtuvat näyttelyt seminaaritila Riihessä, aulassa ja ravintolassa:

10.10.2018 – 4.3.2019.	<i>Viikki-hallin esittely</i>
15.1.–19.5.2019	<i>Taivasalla-työryhmä: Maito</i>
5.3.–28.4.	<i>Luontokuvakurssin satoa:</i>
	<i>Loimaan järvet ja lammet</i>
2.5.–2.6.	<i>Akvarellikurssin satoa:</i>
	<i>Kaunis luontomme</i>
1.6.–31.8.	<i>Kesäkohde: Kaiturin tila</i>
1.6.–1.9.	<i>Anu Tuomi: Elämänlankaa</i>
4.9.–3.11.	<i>Jos lehmät puhuisivat</i>
13.11.2019 – 16.2.2020	<i>Tuula Pakkanen:</i>
	<i>Katoavaa maaseutua</i>
16.11.2019 – 1.3.2020	<i>Päivi Latvala:</i>
	<i>Poiki meillä eilen lehmä</i>

Museon ulkoladoilla oli esillä Anu Tuomen näyttely Rautaa ja lankaa 1.6.–1.9.2019.

Museon aulavetriinissä esiteltiin puntareita sekä Marttaliiton 120-vuotisjuhluvuotta.

Ruisleipäkiertonäyttely kulkee edelleen ympäri Suomea. Näyttely kiertää muun muassa kirjastoissa, kylätaloilla ja muissa museoissa. Kiertonäyttely koostuu kymmenestä 70 x 120 cm kokoisesta, seinälle ripustettavasta planssista. Vuonna 2019 ruisleivästä kertova kiertonäyttely oli esillä kirjastoissa Isojoella, Virroilla, Pudasjärvellä, Joutsassa ja Alajärvellä sekä Ranta-Pukin Kievarimuseossa Anjalassa, Kerimäen kotiseutumuseossa, Vihdin museossa ja Taipalsaaren maamiesseuran tiloissa. Loppuvuonna kiertonäyttely oli esillä Rauman, Kokolan ja Kemijärven kaupunginkirjastoissa.

Museon perusnäyttelyn yhteyteen avattiin uusi näyttelytila Ruokakulma. Ensimmäinen näyttely Kotimaista, kotimaasta oli esillä 17.9.2019 – 1.3.2020.

Museon verkkosivuilla esiteltiin kunkin kuun alussa museon kokoelmista valittu Kuukauden esine.

Konenäyttelyyn siirrettiin joitakin Viikin maatalousmuseon kokoelmaan kuuluvia esineitä.

Yleisöpalvelu

Opastukset

Museon perusnäyttelyssä järjestettiin opastettuja kierroksia tilauksesta ryhmille. Kaikille avoimia yleisöopastuksia järjestettiin kansainvälisellä museoviikolla 14.–16.5. ja 18.5. ja heinäkuussa maanantaista perjantaihin sekä sunnuntaisin. Heinäkuun ajan järjestettiin kaikille avoimia lastenkierroksia tiistaisin ja torstaisin. Lisäksi syyskuussa järjestettiin kahdesti avoin Ruokamatka historiaan -opastus. Oppaina toimivat museon oma henkilökunta, freelanceoppaat sekä kesätyöntekijät. Kaiken kaikkiaan vuoden aikana järjestettiin 187 opastusta, joihin osallistui yhteensä 3323 henkilöä.

Kouluyhteistyö ja lasten Sarka

Museon pihamaalla olevat lasten polkutraktorirata ja keppihevosten esterata sekä lasten kiipeilytraktori olivat jälleen kovassa käytössä. Lisäksi latojen luona oli vierailijoiden käytössä Sarka 5-ottelu, johon kuului puujaloilla kävely, köydenveto, perunanheitto, pussihyppely ja hevosenkengänheitto. Kesäaikana museon pihalla oli kotieläimiä: lampaita, kanoja ja kaneja.

Koululaisille ja päiväkotiryhmille suunnattuja teemakierroksia vuonna 2019 olivat Kotieläinten matkassa, Munne-kissan kierros, Maatalouden aikakone, Pääosassa museoesine sekä Matka maidon historiaan -näyttelyyn liittynyt Maidosta on moneksi. Lisäksi koululaisryhmille tarjottiin kolmea erilaista työpajavaihtoehtoa: Puumerkki, Aika kone, sorminuketyöpaja sekä maitotyöpaja. Ohjelmistoon kuuluivat myös 2.- ja 6.-luokkalaisten suunnatut tutkimustyöpajat Mistä ruoka tulee sekä Hirvikoski 1600–1700-luvuilla.

Koululaisten museoviikolla 1.–4.10. koululaiset ratkoivat päärakennuksen näyttelyissä ruoka-aiheista sanaristikkoa. Ristikko kannusti katsomaan näyttelyjä eri näkökulmista ja kokeilemaan näyttelyiden toiminnallisia elementtejä. Ristikkoa täytettiin luokittain opettajan johdolla.

Kouluryhmille on tarjottu myös tehtäviä tehtäväksi oma-toimisilla museovierailuilla. Tehtävät on kohdistettu yläkouluryhmille. Maatalouden aika -näyttelyn tehtävät ovat saatavilla mobiilikierroksen muodossa. Muissa näyttelyissä on käytetty perinteisiä paperilomakkeita.

Yhteensä päiväkot-, koulu- ja opiskelijaryhmille järjestettiin vuoden aikana 45 opastusta ja 31 työpajaa.



Munne-kissa seikkailee Ennen koneita -näyttelyssä. Kuva: Riikka Soininen.



Syysloman lehmätaidepaja lapsille 17.10.2019. Kuva: Riikka Soininen.

Talvilomaviikoilla 8 ja 9 lapsikävijöille oli tarjolla puuhakierros museon perusnäyttelyssä.

Syyslomaviikolla lapsille suunnattiin kaksi erilaista työpajapäivää. Alakouluikäisille lapsille järjestettiin 15.10. ruokateemainen päiväleiri Syömään!. Leiripäivän aikana puitiin ja jauhettiin viljaa sekä leivottiin itse jauhetuista jauhoista sämpylöitä. Myös voi sämpylöiden päälle tehtiin itse. Leiripäivään osallistui kymmenen lasta. Jos lehmät puhuisivat -näyttelyn innoittamana lapsille järjestettiin lehmätaidepaja 17.10. Lehmiä valmistettiin paperimassasta.

Ruokamuseo oli mukana Novida-lukion ruokalinjalaisille toteuttamalla kurssilla. Ruokamuseon projektisuunnittelija Laika Nevalainen piti kurssilaisille lukiolla kaksi luentoa ruoan historiasta ja kurssilaiset vierailivat museolla tutustumassa näyttelyihin. Kurssilaiset tekivät ryhmätyöt, joiden aiheena olivat museon Ennen koneita -näyttelystä löytyvät, ruoanvalmistukseen liittyvät esineet.

Tapahtumat

Vuonna 2019 museolla jatkuivat viimeistä kokonaista vuottaan suuren suosion saaneet Kyläkeskiviikot, joita järjestettiin kahdeksan kertaa. Kyläkeskiviikoissa käydään Loimaan historiaa läpi kylä kerrallaan. Vakiintuneista tapahtumista



Takakonttikirppis museon pihalla helatorstaina 30.5.2019. Kuva: Gustavs Lukevics.

Kyläkeskiviikko kävelen kesäkuussa 2019. Oppaina museolehtori Kirsi Laine ja näyttelyamanuenssi Iina Wahlström. Kuva: Kerkko Vihava.



Köyrimarkkinoiden ja joulumyyjäisten järjestämistä jatkettiin ja lapsiperheille suunnattu Maatalousmuseon kesäpäivä järjestettiin heinäkuussa. Helatorstain Takakonttikirppis palasi ohjelmaan vuoden tauon jälkeen. Vuoden aikana pidettiin kuusi Sarka-sunnuntaita, joissa oli ajankohtaan sopivaa ohjelmaa kuten esitelmää ja työpajoja. Yhteensä museon tapahtumiin osallistui vuoden aikana noin 6000 henkilöä.

Vuoden 2019 tapahtumia olivat:

- 16.1. Kyläkeskiviikko: Etelä-Vesikoski
27.1. Sarka-sunnuntai: Sami Louekarinen esitelmä
Tuhansien laskettujen järvien maa – maatalous
ja suomalainen maisema
13.2. Kyläkeskiviikko: Pahikainen
19.2.–3.3. Talviloman puuhakierros
24.2. Sarka-sunnuntai: Värttinällä kehräämistä Elsa
Hietalan ohjaamana
13.3. Kyläkeskiviikko: Ypäjänselä
31.3. Sarka-sunnuntai: Iina Wahlströmin esitelmä
Kahdesti pelastettu – Ennen koneita -näyttelyn
kokoelman historiaa
17.4. Kyläkeskiviikko: Suutarla ja Vuolle
14.–16.5. Museoviikko, yleisöopastuksia päivittäin
18.5. Kansainvälinen museopäivä, yleisöopastus
26.5. Kylvöjen siunaus
30.5. Takakonttikirppis
19.6. Kyläkeskiviikko kävellen Peltösten, Kemppilän
ja Vesikosken kylissä
1.–31.7. Yleisöopastukset ma–pe sekä sunnuntaisin,
lasten kierroksia tiistaisin ja torstaisin
18.7. Maatalousmuseon kesäpäivä
14.8. Kyläkeskiviikko: Kesärlä
26.–30.8. Savukiukaan muuraukurssi
7.9. Köyrimarkkinat
11.9. Kyläkeskiviikko: Mellilä
17.9. Ruokaseminaari ja Ruokakulman avajaiset
29.9. Sarka-sunnuntai ja Kullervon päivä: Juha
Hirvilammin esitelmä elonleikkuukoneiden
historiasta otsikolla Sitojasotia ja suuri fuusio
1.–4.10. Opi museossa – koululaisten museoviikko
15.10. Syömään! – lasten ruokateemainen päiväleiri
16.10. Kyläkeskiviikko: Vännilä
17.10. Lehmätaidepaja lapsille
27.10. Sarka-sunnuntai: lehmätaidepaja aikuisille
13.11. Kyläkeskiviikko: Juva ja Pispala
24.11. Sarka-sunnuntai: Laika Nevalaisen esitelmä Ei
ruokaa ilman keittiötä?
1.12. Joulumyyjäiset
8.12. Mehiläisvahakynntilöiden valmistusta Kirsi
Laineen ohjaamana
27.–31.12. Tuo tullessas, vie mennessäs -päivät

*Sarka-sunnuntaina 24.2. pääsi
yleisö kokeilemaan välttinällä
kehräämistä amanuenssi Elsa
Hietalan ohjaamana. Kuva:
Kerkko Vihava.*



Kokoelmat ja tallennus

Kokoelmien luettelointi- ja tallennustoimintaa jatkettiin vuonna 2019 aktiivisesti. Museon kokoelmat karttuivat pääosin lahjoituksin, minkä lisäksi arkisto- ja valokuva-aineistoa kertyi museon oman dokumentointityön tuloksena. Lahjoituksia vastaanotettiin vuonna 2019 yhteensä 15 yhteisöltä ja yksityiseltä henkilöltä.

Vastaanotettujen esineiden ja muun materiaalin kunto tarkastettiin ja samalla tehtiin välttämättömät toimet niiden säilymiseksi. Kokoelmiin liitettävää aineistoa dokumentoivat ja luettelivat vuonna 2019 kokoelmapäällikkö, amanuenssi ja konservattori. Konservoinnista vastasi museon konservattori.

Suomen maatalousmuseolla on sekä museokokoelma että käyttökokoelma. Kokoelmat on luettelointi Renki-luettelointijärjestelmään, johon on viety 5591 esinettä, 3483 julkaisua, 7054 valokuvaa, 466 dokumenttia ja 158 av-aineistoyksikköä. Julkaisuja, dokumentteja ja muuta arkistoitavaa paperimateriaalia on luettelointi kuitenkin edellä esitettyjä lukuja runsaammin ja näiden tietojen syöttö Renkiin jatkuu. Kokoelmapoistoja on vuonna 2019 tehty 10 kappaletta.

Museoviraston ylläpitämä Finna-asiakasliittymä otettiin käyttöön 2015. Finna-hakupalveluun on siirretty perustiedot 6447 luetteloidusta objektista.

Suomen maatalousmuseo Sarka on osallistunut TAKO-yhteistyöhön Pooli 1:n jäsenenä jo vuosien ajan. Vuodesta 2017 lähtien Sarka on ollut jäsenenä myös Pooli 4:ssä. Vuonna 2019 Pooli 4:n Elintarviketeollisuusryhmän ja Metalliteollisuusryhmän toimintaa elvytettiin Saran aloitteesta. Vuoden 2019 joulukuussa Pooli 1 valitsi Saran kokoelmapäällikön Juha Hirvilammin puheenjohtajakseen.

Museon kokoelmien varastotilat ovat laajuudeltaan yhteensä noin 2 950 m². Suomen maatalousmuseo Saran kokoelmien kartuttamista ohjasi museon vahvistettu kokoelmapolitiikka. Museossa noudatetaan vuonna 2019 uudistettua kokoelmapoliittista ohjelmaa.

Tutkimus ja julkaisut

Museon vuosikirja Laari 2019 ilmestyi vuonna 2019 joulukuussa. Vuosikirjan teemana oli suomalainen ruoka ja ruokakulttuuri. Vuosikirja julkaistiin myös pdf-tiedostona verkossa vapaasti saatavana.

Museo julkaisi vuonna 2019 myös lapsille suunnatun Munne-kissan puuhakirjan. Kirja sisältää maatalousaiheista puuhaa lapsille ja tutustuttaa entisajan maaseudun elämään. Sen avulla voi myös oppia maataloussanastoa.

Vuonna 2019 museolla jatkui kyläkeskiviikkojen sarja. Tarkoituksena on esitellä kaikki Loimaan kylät 1800-luvun ja sitä vanhempien karttojen sekä isojakoasiakirjojen valossa. Tutkimustyötä teki ja esitelmää piti museon oma henkilökunta. Kylistä esiteltiin vuonna 2019 Etelä-Vesikoski, Pahikainen, Ypäjä, Suutarla, Vuolle, Peltainen, Kemppilä, Vesikoski, Kesärlä, Mellilä, Vännilä, Pispala ja Juva. Kuulijoita oli jokaisella esitelmällä runsaasti.

Museon henkilökunta on kirjoittanut museon aihepiiristä juttuja ja artikkeleita eri lehtiin ja tullut asiantuntijaroolissa haastatelluksi lehtiin sekä esiintynyt radio- ja tv-ohjelmissa.

Tietoliikenne

Museon omistuksessa oleva selainpohjainen Renki-luettelointijärjestelmä on Saran lisäksi käytössä yhdeksällätoista Museoraitti-museolla. Nämä tietokannat ovat myös Saran käytettävissä. Museon Renki -luettelointisovellus sekä Suku-tilat Webissä -järjestelmä ovat sijoitettuna vuokrapalvelimeen Mansoft tietotekniikka Oy:n palvelinhuoneeseen.

Tietoliikenneyhteyksien sekä sähköpostipalvelun toimittaja on Lounea Oy. Museorakennuksessa on kuituliittymä ja Laarimäessä SIM-korttipohjainen liittymä. Viikki-hallissa on pelkästään langaton verkko. Museorakennuksessa on myös langaton verkko, jotta pystyisimme palvelemaan asiakkaitamme entistä paremmin. Matkapuhelinliittymät ovat Elisalta.

Valtakunnallinen toiminta

Museoraitti

Museoraitti on Suomen maatalousmuseon kokoama maatalousteemaisten museoiden yhteistyöverkosto. Verkoston toiminta-ajatuksena on, että museot jakavat kokemuksia, neuvovat ja opastavat toisiaan sekä tukevat museotoimintaa toimimalla yhteistyössä. Tähän pyritään sähköisillä viestikirjeillä, järjestämällä yhteisiä kokouksia, koulutuksia ja tapaamisia sekä hakemalla yhdessä apurahoja muun muassa luettelointiin ja digitointiin.

Museonjohtaja ja amanuenssi kiersivät kesällä 2019 tutustumassa lähinnä satakuntalaisiin Museoraitti-kohteisiin. Museoraitin kesäretki suunnattiin Akaaseen, jossa käytiin Kinnarin kotimuseossa (Akaa) ja Kuokkalan museoraitilla (Lempäälä). Syksyllä 2019 päätettiin toteuttaa kysely Museoraitti-museoille vuonna 2020 ja järjestää keväällä 2020 Sarassa työpajatyypinen seminaari Museoraitti-museoiden toiminnan kehittämiseksi.

Museoraitti-museoiden yhteiset kotisivut ovat osoitteessa www.museoraitti.fi.

Museoraitti-verkostossa oli vuoden 2019 lopussa 42 jäsenmuseota, jotka ovat:

- Annalan kotiseutumuseo
- Emil Cedercreutzin museo- ja kulttuurikeskus
- Etelä-Pohjanmaan Traktorimuseo
- Eurajoen maatalousmuseo
- Finbygrändin maatalousmuseo
- Glims talomuseo
- Gårdskullan maatalousmuseo
- Hinnerjoen kotiseutumuseo
- Jalasjärven museo
- Kaiturin tila
- Kallenaution kestikievari
- Kauppilan umpipiha
- Kinnarin kotimuseo
- Kokemäen maatalous- ja ulkomuseo

- Kortenieniemi, Metsähallituksen perinnetila
- Kotajärven Auto- ja Traktorimuseo
- Kovelan Traktorimuseo
- Kovero, Metsähallituksen perinnetila
- Kullaan Kotiseutu- ja Museoyhdistys
- Kuokkalan Museoraitti
- Lepaan Puutarhamuseo
- Liehtalanniemen museotila
- Liperin maaseutumuseo
- Loimaan kotiseutumuseo
- Museotila Hevossilta
- Mustialan maataloushistoriallinen museo
- Mäkilän traktorimuseo
- Pattoin perintötalo
- Pöytyän kotiseutumuseo
- Riuttalan Talonpoikaismuseo
- Sagalunds museum
- Suomen Asutusmuseum
- Suomen maatalousmuseum Sarka
- Taivassalon kotiseutumuseo
- Talonpoikaismuseo Yli-Kirra
- Telkkämäki, Metsähallituksen perinnetila
- Tervolan Kotiseutumuseo
- Toivosen Eläinpuisto ja Talonpojanmuseum
- Trollbergan traktori- ja maatalousmuseum
- Uotilan tilamuseo
- Vanda Lantbruksmuseum
- Virtain perinnekylän museot

Kesäkohde

Suomen maatalousmuseum Sarka valitsee vuosittain kesän ajaksi yhteistyökumppanikseen museon, maatalousaiheisen kokoelman tai muun maataloushistoriallisen harrastuksen kohteen. Vuonna 2019 kesäkohteeksi valittiin Kaiturin tila Maskusta. Yhteistyötä tehtiin erityisesti näyttelytoiminnan ja markkinoinnin saralla. Museonjohtaja Sami Louekari kävi heinäkuussa Kaiturin tilalla luovuttamassa kesäkohteena toimimisesta kertovan messinkilaatan ”Vanhojen menopelien kokoontumisajot”-tapahtuman yhteydessä.

Kulttuurikuokka

Suomen maatalousmuseum Sarka luovuttaa vuosittain ystävänpäivänä Kulttuurikuokan kulttuuria, historiaa, maaseudun



Maskussa sijaitseva Kaiturin tila oli Saran vuoden 2019 kesäkohde. Kaiturin tilan kulttuuriperintötoimintaa esiteltiin Saran ravintolatilalla näyttelyssä. Kuva: Maria Vanha-Similä.

elämää tai maataloutta ansiokkaasti yhdistelevälle ja positiivisesti esiin tuovalle henkilölle tai taholle, tai tunnukseksi maatalouskulttuurin hyväksi tehdystä toimenpiteestä tai työstä.

Kulttuurikuokka-tunnustus annettiin FT, kansatieteilijä Teppo Korhoselle tunnustukseksi elämäntyöstä suomalaisen kansanelämän ja esinekulttuurin tutkimuksen parissa.

Maatalousmuseon ystävät

Suomen maatalousmuseon ystävät ry on maatalousmuseon toimintaa tukeva yhdistys. Yhdistyksen tarkoituksena on edistää maatalousmuseotoimintaa ja maataloushistorian tunnetuksi tekemistä, ja tämän tarkoituksensa toteuttamiseksi yhdistys järjestää muun muassa esitelmätilaisuuksia ja retkiä jäsenilleen, sekä muille museoalan harrastajille. Jäsenmäärä kasvoi vuoden aikana ja jäseniä on laajalti eri puolelta Suomea. Jäsenrekisterissä oli vuoden lopussa 101 jäsentä.

Kysy museolta

Museo on edelleen aktiivisesti mukana Museoviraston ylläpitämässä Kysy museolta -palvelussa (kysymuseolta.fi). Sarka-museon lisäksi palvelussa toimivat Kansallismuseo, Urheilumuseo, Tekniikan museo, Teatterimuseo, Suomen valokuvataiteen museo, Postimuseo, Suomen Metsämuseum Lusto ja Helsingin kaupunginmuseum.

Luennot

Suomen maatalousmuseo Saran henkilökuntaa pyydetään säännöllisesti luennoimaan erilaisiin tilaisuuksiin. Myös vuonna 2019 käytiin pitämässä asiantuntijaluentoja erilaisissa tilaisuuksissa.

Kansainvälinen toiminta

Suomen maatalousmuseo on jäsen kansainvälisessä maatalousmuseoiden verkostossa AIMA:ssa (Association internationale des musées d'agriculture). Museon kansainvälinen toiminta kaipaa kehittämistä, mutta vuoden 2019 aikana tähän ei ollut resursseja.

HALLINTO JA TOIMIELIMET

Säätiön hallintoelimiä ovat hallintoneuvosto ja hallitus. Hallintoneuvosto valvoo hallituksen ja toimitusjohtajan vastuulla olevaa säätiön hallintoa. Säätiön asioita hoitaa ja sitä edustaa hallitus.

Hallintoneuvosto

Hallintoneuvosto kokoontuu vuosikokoukseensa huhtikuussa. Hallintoneuvoston jäsenet valitaan kolmeksi vuodeksi kerrallaan siten, että vuosittain erovuorossa on kolmasosa. Hallintoneuvosto valitsee keskuudestaan puheenjohtajan ja kaksi varapuheenjohtajaa vuodeksi kerrallaan. Hallintoneuvosto koostuu 23 jäsenestä.

Eroavuorossa vuonna 2019 olivat Risto Hakomäki, Lauri Heikkilä, Antti Huhtamäki, Jorma Kopu ja Jukka Ristimäki. Risto Hakomäki jättäytyi pois hallintoneuvostosta ja muut erovuoraiset valittiin uudelleen. Lisäksi Mari Walls jätti luottamustehtävänsä. Uutena jäsenenä hallintoneuvostoon valittiin HKScanin toimitusjohtaja Tero Hemmilä.

Hallintoneuvoston puheenjohtajaksi valittiin uudelleen seuraavan vuoden vuosikokoukseen asti Jyrki Wallin ja varapuheenjohtajiksi Esko Suomala sekä Tarja Mäki-Punto-Ristanen.

Puheenjohtajat (erovuorot suluissa)

Jyrki Wallin, toiminnanjohtaja, MMM agr., puheenjohtaja (2021)

Tarja Mäki-Punto-Ristanen, järjestösihteeri, varapuheenjohtaja (2020)

Esko Suomala, MMM agr., varapuheenjohtaja (2021)

Muut jäsenet

Laura Alakukku, professori (2020)

Pertti Hakanen, kansanedustaja/maatalousyrittäjä (2020)

Helena Korpelainen, professori (2020)

Esko Lappalainen, toiminnanjohtaja (2020)

Ari Mikkola, johtaja/rehtori (2020)

Risto Matti Niemi, pääsihteeri (2020)

Kari Salo, kansainvälisten asiain neuvos (2020)

Paula Yliselä, toiminnanjohtaja (2020)

Tomi Alakoski, toimitusjohtaja (2021)

Heikki Eskola, mv (2021)

Jukka Isotalo, hallituksen puheenjohtaja (2021)

Panu Kallio, johtaja (2021)

Mari Pantsar, johtaja (2021)

Riitta Soro, FK, KT (2021)

Johan Åberg, toiminnanjohtaja (2021)

Tero Hemmilä, toimitusjohtaja (2022)

Lauri Heikkilä, FT (2022)

Antti Huhtamäki, johtaja (2022)

Jorma Kopu, kaupunkineuvos (2022)

Jukka Ristimäki, mv (2022)

Hallitus

Hallitukseen kuuluu 7 jäsentä. Hallintoneuvosto valitsee hallituksen jäsenet kolmeksi vuodeksi kerrallaan siten, että vuosittain joko kaksi taikka kolme jäsentä on erovuorossa. Eroavuorossa vuonna 2019 olivat Tiina Perho ja Pauli Salminen, joista Tiina Perho valittiin uudelleen hallitukseen vuoteen 2022 asti. Pauli Salmisen tilalle hallitukseen valittiin maa- ja metsätalousministeriön ruokaosaston osastopäällikkö Minna-Mari Kaila. Kalervo Väänänen tilalle hänen jäljellä olevaksi kaudekseen valittiin Turun yliopiston rehtori Jukka Kola.

Puheenjohtajat (erovuorot suluissa)

Olavi Ala-Nissilä, Senior Advisor, puheenjohtaja (2020)

Paavo Myllymäki, toiminnanjohtaja, varapuheenjohtaja (2021)

Muut jäsenet

Minna-Mari Kaila, osastopäällikkö (2022)

Jukka Kola, rehtori (2021)

Tiina Perho, johdon erityisavustaja (2022)

Matti Tunkkari, kehittämisjohtaja (2021)

Janne Vilkkunen, professori (2020)

Hallitus kokoontui kuusi kertaa ja näyttelyrahoitustoimikunta kolme kertaa.

Henkilöstö ja muut toimijat

Säätiön toimitusjohtajana ja museon johtajana toimi Sami Louekari.

Vuoden lopussa museon vakituiseen henkilökuntaan kuuluivat:

Sami Louekari, museonjohtaja

Iina Wahlström, näyttelyamanuenssi (opintovapaalla 12.8.2019 alkaen)

Juha Hirvilampi, kokoelmapäällikkö

Elsa Hietala, amanuenssi (tutkimusvapaalla 1.9.2019 alkaen)

Kirsi Laine, museolehtori/markkinointivastaava

Taina Ilmonen, konservattori

Aarno Aittamäki, museomestari/tietotekniikkavastaava

Elina Alajoki, hallintosihteeri

Henkilötyövuosia 8.

Museon määräaikaisia ja muita työntekijöitä ovat olleet: Marianne Salonen, asiakaspalvelu- ja markkinointivastaava Riikka Soininen, tutkija-graafikko Maria Vanha-Similä, näyttelyamanuenssi (12.8.2019 alkaen)

Katri Lento, amanuenssi (1.9.2019 alkaen)

Helena Rannanperä, siistiä

Jenna Levonen, kesätyöntekijä

Lilli Kantti, kesätyöntekijä

Freelanceoppaina ovat toimineet Taina Jaakkola, Riitta Mäki-Punto, Mirja Toivonen, Eija Martti, Karoliina Kirvelä, Erkki Kallio ja Britta Wiander.

Taloushallintopalvelut (kirjanpito ja palkanlaskenta) on ulkoistettu YPL Palvelu Oy:lle. Säätiön tilintarkastajana toimii KHT-yhteisö KPMG Oy.

TALOUS

Opetus- ja kulttuuriministeriö myönsi säätiölle vuodelle 2019 henkilötyövuosiin perustuvana valtionosuutena 269 682,00 euroa, tilakustannusten valtionavustuksena 494 524,00 euroa sekä harkinnanvaraisena toiminta-avustuksena 190 000,00 euroa, yhteensä 954 206,00 euroa (894 518,00 euroa vuonna 2018). Toimitilakustannuksiin saatu valtionavustus oli käytännössä sama kuin Senaatti-kiinteistöille maksettava vuosi- vuokra museorakennuksesta ja näyttelyhallista.

Loimaan kaupungin vuosittainen toiminta-avustus oli uuden yhteistyösopimuksen mukaisesti 120 000,00 euroa. Sopimuksen mukaan Loimaan kaupungin virallisilla organisaatioilla on mahdollisuus käyttää museon kokoustiloja sopivassa määrin korvauksetta museon aukioloaikoina. Lisäksi kaupungin virallisloueiset vieraat pääsevät ilmaiseksi museon tiloihin ja näyttelyihin.

Säätiön tilikauden ylijäämä oli 13 503,89 euroa (26 607,55 euroa vuonna 2018) ja oma pääoma 581 061,73 euroa (650 492,36 euroa vuonna 2018). Taseen loppusumma oli 810 103,73 euroa (991 864,32 euroa vuonna 2018). Hallitus esittää, että tilikauden ylijäämä siirretään edellisten tilikausien yli/alijäämiin.

Konsernin tilikauden ylijäämä oli 13 572,60 euroa (13 664,35 euroa vuonna 2018) ja oma pääoma 609 000,07 euroa (678 661,99 euroa vuonna 2018). Taseen loppusumma oli 870 281,41 euroa (1 053 875,22 euroa vuonna 2018).

VARSINAINEN TOIMINTA YHTEENSÄ		
Tuotot	Vuosi 2018	Vuosi 2019
Näyttely- ja kokoelmatoiminnan tuotot	30 570,32 €	60 899,55 €
Tapahtumatoiminnan tuotot	1 824,00 €	3 180,00 €
Vuokratuotot	41 500,00 €	44 630,02 €
Muut tuotot	1 039 683,72 €	1 086 818,62 €
Tuotot yhteensä	1 113 578,04 €	1 195 528,19 €
Kulut		
Näyttely- ja kokoelmatoiminta	25 736,44 €	37 091,09 €
Tapahtumatoiminnan kulut	4 966,37 €	5 881,45 €
Kulut kiinteistöistä	563 018,52 €	636 486,71 €
Henkilöstökulut	397 985,36 €	388 951,00 €
Poistot	19 578,17 €	14 816,88 €
Vapaaehtoiset henkilösivukulut	14 601,50 €	20 140,35 €
Atk-laite ja ohjelmistokulut	18 141,61 €	13 441,66 €
Muut kone- ja kalustokulut	3 451,85 €	6 484,06 €
Matkakulut	6 716,07 €	6 268,41 €
Myyntikulut		489,89 €
Markkinointikulut	9 449,34 €	15 810,36 €
Hallintopalvelut	13 971,23 €	14 706,44 €
Muut hallintokulut	44 224,82 €	32 507,78 €
Kulut yhteensä	1 121 841,28 €	1 193 076,08 €
VARSINAINEN TOIMINTA YHTEENSÄ	- 8 263,24 €	2 452,11 €

Kiinteistöt

Säätiö on vuokralaisena Senaatti-kiinteistöjen omistamassa museorakennuksessa (n. 2000 m²) osoitteessa Vanhankirkontie 383. Myös museoalueen tontti (5 ha) on Senaatti-kiinteistöjen omistuksessa.

Museoalueella on myös joukko hirsilatoja. Uutena rakennuksena tontille siirrettiin lähinnä talkoovoimin ns. Mellilän rihi, joka saatiin lahjoituksena Loimaa-Seuralta.

Alueelle valmistui konenäyttelyhalli vuonna 2006. Halli on pohjapinta-alaltaan hieman yli 1000 m² ja se on jaettu kahteen pääosaan, näyttelyhalliin n. 650 m² ja verstasosaan/varastoon n. 350 m². Halli on varustettu vesikiertoisella lattialämmityksellä. Lämpöenergia saadaan museon lämpökeskuksesta lämpökanaalin kautta.

Syksyllä 2018 valmistui uusi näyttelyrakennus (Viikki-halli) n. 1000 m². Halli on jaettu kahteen osaan, näyttely- ja opetustilaan. Rakennuksen omistaa Senaatti-kiinteistöt. Halli on varustettu vesikiertoisella lattialämmityksellä, jonka lämpöenergia saadaan museon lämpökeskuksesta lämpökanaalin kautta.

Suomen maatalousmuseon kokoelmien säilytysallit Laarimäessä (2950 m²) kahden hehtaarin tontteineen ovat säätiön omistuksessa.

Museon lämpökeskuksen hakkeen toimittaa Loimaan Konepalvelu Oy Niinijoelta ja hakelaitosta hoidetaan omin voimin.

Museon pihalla on vuokralla Miina Äkkijyrkän teos Holy Calf.

HANKKEET JA APURAHAT

Hankkeet

Loppuvuodesta 2018 eduskunta myönsi Saralle 100 000 euron määrärahan Ruokatieto-hanketta varten. Ruokamuseolle haettiin vuoden 2019 aikana rahoitusta useista lähteistä. Joulukuussa 2019 Keskitien Tukisäätiö myönsi Ruokamuseolle 20 000 euron avustuksen.

Ruokamuseon toiminta lähti käyntiin toukokuussa 2019, kun Ruokamuseon toiminnasta vastaava projektisuunnittelija Laika Nevalainen aloitti tehtävässään. Hankkeen nimeksi valittiin Ruokamuseo, sillä Ruokamuseon puitteissa tuotetaan ja järjestetään kaikkea erilaista museaalista toimintaa ja

sisältöjä. Ruokamuseolle suunniteltiin oma pata-logo, jota käytetään Ruokamuseon toiminnan ja viestinnän yhteydessä.

Maatalouden aika -näyttelyn yhteyteen rakennettiin Ruokamuseolle oma Ruokakulma-niminen näyttelyosasto, jonka ruoka-aiheinen näyttely vaihtuu 3–4 kertaa vuodessa. Ruokakulman ensimmäinen näyttely, Kotimaista, kotimaasta, avautui 17.9.2019 ja on esillä 1.3.2020 asti. Näyttely käsitteli suomalaisten syömän ruoan alkuperää sekä kotimaisen ruoan merkityksiä ennen ja tänään. Museon perusnäyttelyjen yhteyteen laadittiin ruokateemaiset opastukset.

Syksyllä 2019 Ruokamuseo järjesti yhteistyössä Loimaan Evankelisen Kansanopiston ja Loimaan 4H:n kanssa Ruokakerhon maahanmuuttajanaishille ja paikallisille naisille. Ruokakerho kokoontui neljä kertaa valmistamaan ruokaa museon Aitta-tilaan. 25.9.2019 aiheena oli sadonkorjuu, 23.10. marjat ja sienet, 13.11. leipä ja 4.12. jouluku. Jokaisella kerralla museon henkilökunnan jäsen piti kokoontumiskerran aiheesta lyhyen alustuksen.

Ruokamuseon puitteissa aloitettiin myös yhteistyön suunnittelu Hotelli- ja ravintolamuseon kanssa. Syksyllä 2019 suunniteltiin ja valmisteltiin vuonna 2020 yhdessä toteuttavaa Ruokahaaste2020-kampanjaa. Ruokamuseo esitetytti lokakuun lopulla järjestetyillä Historiantutkimuksen päivillä. Tapaamisen perusteella perustettiin Saran ylläpitämä

Saran Ruokamuseon Ruokakulma ja ensimmäinen näyttely Kotimaista, kotimaasta. Kuva: Kirsi Laine.



ruokahistoria@sarka.fi -sähköpostilista tiedonkulkua helpottamaan ja Sarka-museon nettisivuille luotiin ruoka- ja juomahistorioitsijoiden verkostolle oma sivu.

Syksyllä 2018 käynnistettiin Leader-rahoituksella Mellilän riihen siirto Suomen maatalousmuseo Sarkaan -hanke, jonka tarkoituksena on saada historiallinen Mellilän rihi säilytettyä siirtämällä se esille ja käyttötilaksi Saran latorivistön jatkoksi. Hanke toteutettiin yhteistyössä Loimaa-Seuran kanssa. Talokoolaisten suuren työn ansiosta Riiden pystytys valmistui kesällä 2019.

Apurahat ja muistamiset

Vuonna 2019 saatiin apuraha Keskitien Tukisäätiöltä (20 000 €) ruokamuseota varten. Eduskunnan vuonna 2018 myöntämä määräraha (100 000 €) ruokamuseolle maksettiin myös vuoden 2019 aikana. Lisäksi Olavi Ala-Nissilän syntymäpäivälahjoituksia ruokamuseon hyväksi saatiin 6105 euroa.

Ennen koneita -näyttelyn avajaislahjoituksia saatiin 750 euroa. Museo sai myös Marja Mikkolan syntymäpäivälahjoituksia 760 euroa. Lisäksi Museovirasto myönsi joulukuussa 4500 euroa Museoraitti-museoiden osaamisen ja yhteistyön kehittämiseen.

*Mellilän rihi uusine portaineen Saran pihamaalla syyskuussa 2019.
Kuva: Kirsi Laine.*



MAATALOUSHUSEON PÄISTE OY

Maatalousmuseon Päiste Oy on Suomen maatalousmuseon toimintaa tukeva oheistoimintoyhtiö, joka ylläpitää museo-myymälä Muurikkia sekä Lounas- ja pitoravintola Sarkaa. Yhtiön hallituksen puheenjohtajana toimii Olavi Ala-Nissilä ja muita varsinaisia jäseniä olivat Paavo Myllymäki ja Sami Louekari. Maatalousmuseon Päiste Oy:n toimitusjohtajana toimi museon toimitusjohtaja Sami Louekari.

Myymälän valikoimaan kuuluu käsi- ja taideteollisia tuotteita, vaatteita, elintarvikkeita, postikortteja ja erilaisia lahjatavaroita. Suuri osa tuotteista on varsinaissuomalaista käsityötä, ja valikoimaan kuuluu myös lähiruokaa Loimaan ja Auranmaan seutukunnalta.

Ravintolassa on töissä kaksi kokoaikaista ja kaksi osa-aikaista työntekijää. Ravintola tarjoaa kahvilatuotteiden lisäksi lounasta arkisin klo 11–14 ja sunnuntaisin klo 12–14. Ryhmille tehdään tilauksesta myös monipuolinen noutopöytä tai menu asiakkaan toiveiden mukaan.

Kesällä 2019 käynnistettiin työ ravintolatoiminnan kehittämiseksi. Varsinais-Suomen Ely-keskuksen tuella museo palkkasi konsultin (Hans Alander) kehittämään ravintolan toimintaa ja syksyn 2019 aikana pidettiin hyödyllisiä kehittämisspäiviä. Erityisesti pyrittiin vahvistamaan liiketoiminta-ajattelua ja kustannustietoisuutta sekä suunnitelmallisuutta toiminnassa.

Ruokamuseon ja ravintolan yhteistyönä ravintolassa järjestettiin erilaisia teemapäiviä ja -viikkoja: luomupäivä 20.8.2019, suomalaisen ruoan päivä 4.9.2019, Hävikkiviikko 9.–15.9.2019, Reilun kaupan viikko 21.–27.10.2019, ruotsalaisuuden päivä 6.11.2019, ja juurikasviikko 11.–17.11.2019. Teemapäiville ja -viikoille tehtiin ravintolan pöytiin paperiset pöytäkolmiot, joissa kerrottiin asiakkaille kyseisen teeman taustoista ja ruoan historiasta.

Laari 2020 kirjoittajat

Juha Hirvilammi on Suomen maatalousmuseo Saran koelmapääällikkö.

Katri Lento on Helsingin kaupunginmuseon tutkija, joka työskenteli vuosina 2019 ja 2020 Suomen maatalousmuseo Saran vs. amanuenssina.

Sami Louekari on Suomen maatalousmuseo Saran museonjohtaja. Hänen erikoisalaansa ovat muun muassa maatalouden historia sekä maatalouden ja maiseman kehitys.

Laika Nevalainen on Suomen maatalousmuseo Saran Ruokamuseon projektisuunnittelija sekä historioitsija, joka on erikoistunut arjen ja ruoan tutkimiseen.

Liisa Saarinen on Suomen maatalousmuseo Saran vs. amanuessi.

Maria Vanha-Similä on Suomen maatalousmuseo Saran vs. amanuessi ja 1900-luvun arkeen sekä perheen ja naisten historiaan perehtynyt tutkija ja tietokirjailija.

RAF



ISSN 1796-3990