



## Leipä ja peruna maistuvat edelleen keskisuomalaisille

Pro Ruokakulttuuri -kehittämishankkeen toimeksiantona tehty Keskisuomalainen ruokakulttuuri -selvitys on valmistunut. Selvityksen mukaan keskisuomalainen ruokakulttuuri ja maakunnallinen ruoka mielletään varsin yleissuomalaiseksi, monipuoliseksi koosteeksi muiden maakuntien ruoista. Keski-Suomella ei ole kalakukon tapaan omaa lippulaivaa, jolla erottautua muista maakunnista. Maakunnallisia erityispiirteitä ovat runsas järvikalalan käyttö ja vahva, monipuolinen leipäperinne.

Keski-Suomen museon projektitutkija Sanna Tarnasen toteuttama moniosainen havainnointi- ja tiedonkeruuprojekti toteutettiin elo-joulukuussa 2011. Tietoa keskisuomalaisten kuluttajien ruokailuista ja ruokavalinnoista sekä ruokailutottumuksista kerättiin sähköisellä lomakekyselyllä, havainnointitutkimuksella, haastatteluilla ja kokoamalla aihetta koskeva bibliografia. ”On hienoa, että meillä on myös tämä bibliografia nyt koottuna. Muun muassa yrittäjät voivat hyödyntää sitä etsiessään tietoa ja taustoja vaikkapa tuotteistamistyön tueksi ”, Pro Ruokakulttuuri -kehittämishankkeen projektipäällikkö Leena Pölkki toteaa.

Keskisuomalaisen ruokailun perusteet ovat säilyneet toisen maailmansodan jälkeisestä ajasta varsin muuttumattomina. Tarjonnan monipuolistumisesta ja elintason noususta huolimatta arjen perusruoka valmistetaan hyvin samanlaisista lähtökohdista kuin ennenkin. Ruokavalion pohjana ovat edelleen peruna, juurekset, maitotuotteet, liha, kala ja vilja. Leipä on yleisin säännöllisesti käytetty keskisuomalainen tuote, ja peruna on säilyttänyt asemansa arkiruokailussa. Uutuus jokapäiväisessä ruokapöydässä on salaatti. Suurin muutos näkyikin kasvisten käytön lisääntymisessä. Muut erot ovat lähinnä ikärakenteellisia ja liittyvät usein erilaisiin elämäntilanteisiin. Esimerkiksi nuorille kuluttajille hinta sekä ekologiset ja eettiset perustelut ovat tärkeitä valintakriteerejä.

Suurin osa kyselyyn vastanneista ilmoittaa valmistavansa säännöllisesti ruokaa. Kolme neljäsosaa käyttää satunnaisesti myös eines- ja valmisruokia. Myös leivonta on yleistä, vaikkakin perinteisen lauantaipullan leipominen on jäänyt lähinnä vanhemmille sukupolville. Ruokailulla on myös sosiaalista merkitystä, sillä yli puolet vastaajista ruokailee päivittäin saman talouden jäsenten kanssa. Lisäksi ruokaa ja leipomuksia tehdään usein yhdessä, erityisesti lasten kanssa. Viikonloppuina ruokaan panostetaan tavallista enemmän.

Kodin ulkopuolella tapahtuvan säännöllisen ruokailun ja ruokaostosten tärkeimpinä valintakriteereinä pidettiin makua ja laatua. Ruokapaikan osalta muita kriteerejä olivat sijainti, ruoan terveellisyys ja ruokailun helppous. Ruokahankinnat tehdään pääasiassa valintamyymälöistä ja automarketeista. Kyselyn perusteella tyypillisin erikoisliikkeitä käyttävä asiakas on Jyväskylän seudulla asuva nuori. Vastaajista kolmasosa kasvattaa, viljelee ja/tai kerää itse osan ruokatarpeistaan. Ostosten osalta tärkeitä kriteerejä ovat terveellisyys ja kotimaisuus. Vastaajista kolmannes pitää tuotannon eettisyyttä ja paikallista tuotantoa tärkeänä. Puolet vastaajista hankkii säännöllisesti keskisuomalaisia tuotteita, mutta lähiruoka ei silti tuota suurempaa lisäarvoa kuin kotimaisuus. Luomua arvosti viidesosa vastaajista.

Terveydelliset syyt ovat keskeisimpiä keskisuomalaisten kuluttajien ruokailutottumuksissa tapahtuneiden muutosten taustalla. Muita yleisimpiä syitä ovat ekologiset ja/tai eettiset syyt. Myös kokeilunhalu ja kiinnostus elintarvikkeiden alkuperään sekä yksittäisten tuotteiden korvaaminen toisilla, esimerkiksi suolan, rasvan tai lisäaineiden välttämiseksi, vaikuttavat muutosten taustalla.

### Lisätietoja:

Projektipäällikkö Leena Pölkki, 050 401 1894, leena.polkki@jamk.fi, Jyväskylän ammattikorkeakoulu tai tutkimuksen toteuttaja projektitutkija Sanna Tarnanen, 014 266 4359 tai 050 311 8883, sanna.tarnanen@jkl.fi