

Karitsanliha on lähiruokaa parhaimmillaan Suomalaisen karitsanlihan tuotannossa ja saatavuudessa positiivista virettä

Suomalaisen karitsanlihan hankinta on perinteisesti vaatinut kuluttajilta aktiivista toimintaa tai ollut peräti vaikeaa. – Vielä eletään niukkuudessa, mutta valoa on jo hieman näkyvissä, iloitsee ProAgria Keskusten Liiton lammastalouden kehityspäällikkö Pia Parikka. Parannusta tilanteeseen ovat tuoneet uudet pienteurastamot, jolloin karitsanlihaa saadaan myös tukkuihin ja vähittäiskauppoihin ulkomaalaisen lihan rinnalle. Tyypillisimmillään karitsanliha kuitenkin liikkuu lampurilta suoraan kuluttajalle aidon lähiruuan tapaan.

Pullonkaulan kysynnän ja tuotannon välissä ratkaisisi lampaan- ja karitsanlihan ympärivuotinen tuotanto. Siihen on kuitenkin vaikea päästä, koska lampaiden lisääntymisrytmi on kevätpainotteinen. Lämpimät lampolat pidentävät karitsoimiskautta, mutta eivät ratkaise kokonaisuutta. – Toinen vaihtoehto on pakastaa lampaan ja karitsanlihaa, jolloin voidaan vastata paremmin markkinoiden tarpeisiin. Näin lammasta saadaan myös kesägrilliin. Keittiömestareiden suosikkeja lampaasta tai karitsasta ovat talvella erityisesti etupäänosat eli kaula, niska, lapa ja etuselkä, kertoo Parikka ja jatkaa, - Karitsan ja lampaanlihan käyttöä voitaisiin myös monipuolistaa. Hyvä asia on se, että niiden kysyntä on kasvussa.

Kotimaisuus, alkuperä ja laatu vastaan edullisuus

Karitsanlihan saatavuutta ei ratkaise pelkästään tuotannon saaminen vastaamaan paremmin kysyntähuippuja. Olennaisin tekijä suomalaisen karitsanlihan saannille on lihasta maksettava hinta, mikä heijastuu lammastalouden kannattavuuteen ja intoon tuottaa karitsan ja lampaanlihaa. Suomalaisesta lampaanlihasta tuottajille maksettava hinta ei yllä edes EU:n keskihintaan.

– Lampaanlihan maailmanmarkkinahinta on nyt noussut jyrkästi, koska sen tarjonta on alentunut Uuden Seelannin karitsatuotoksen jyrkän laskun seurauksena. Lisäksi uuhimäärä on laskenut merkittävässä lammastalousmaissa. Rajut lumimyrskyt tappoivat miljoonia lampaita Uudessa-Seelannissa viime syksynä, valottaa Parikka taustoja hinnoille.

Tutkimusten mukaan kotimaisuus ja alkuperä vaikuttavat lihan ostopäätökseen 21 % suomalaisista. Laatu on tärkein ostokriteeri 22 % suomalaisista ja hinta ja edullisuus vaikuttavat ostopäätöksiin 45 % suomalaisista. Lampaanlihan ominaisuuksia suomalaisten mielestä kuvaavat maukkaus, terveellisyys, turvallisuus ja hyvä laatu. Heikoimmiksi ominaisuuksiksi suomalaiset listaavat lampaanlihan osalta erilaiset tuotevalikoimat. – Peräänkuuluttaisin suomalaisilta ymmärrystä maksaa vastuullinen hinta lähellä tuotetusta, ympäristöä hoitavasta ja laadukkaasta karitsanlihasta, vetoaa Parikka.

Uusia tuulia ja laajennushaluja

Luomun ja lähiruuan arvostuksen kohotessa on myös karitsan ja lampaanlihan merkitys kasvanut. Lampaanlihantuotantoon kytkeytyy luontevasti eettisyys ja ekologisuus. - Lihantuotannon ohella lampaalla on iso merkitys ympäristön hoidolle ja luonnonlaidunten ylläpidolle. Nyt lampaiden vaikutuksia tutkitaan metsälaiduntamisessa, jossa estävät heinää ja vesakkoa valtaamasta alaa, sanoo Parikka.

ProAgrian asiakastutkimuksen mukaan lammastiloilla on hyvät jatkamis- ja laajennushalut. Useilla lammastiloilla tuotanto pysyy entisellään tai kasvaa. Investointeja suunnitellaan vuoden ja kahden vuoden säteellä. Tuotanto on ammattimaistunut, katraskoot kasvaneet ja tuotantoketjua on ryhdytty

kehittämään koko alan yhteistyössä. – Toisaalta taustalla painaa alan kannattavuus, joka on maatalouden keskimääräistä tasoa alhaisempi. Lammastilojen välillä on suuria kannattavuuseroja, joten edellytykset kannattavalle lammastaloudelle ovat olemassa, sanoo Parikka.

Yrittäjä Kjell Söderman, Reinin Liha: Kotimaista karitsanlihaa on tarjolla pääsiäispöytään

Helsinkiläisessä Reinin Liha Oy:ssä käsitellään noin 150 000 kotimaista karitsan ruhokiloa vuodessa. Tästä määrästä noin puolet tulee Ahvenanmaalta. Karitsat laiduntavat kesän vapaasti ulkona Ahvenanmaan saaristossa, jossa ne luonnon tarjoaman ravinnon lisäksi herkuttelevat kasvattajien tarjoamalla rehulla. Saaristokaritsan liha on vähärasvaista ja hyvin kypsävää, sen aromi on hieno ja mieto.

Runsas osa saaristokaritsaista on lihaksikasta texel-liharotua, jonka liha on väriltään vaaleaa. Noin kymmenesosa on saariston selviytyjiä, alkuperäisrotuisia ahvenanmaanlampaita. Muutamia vuosia sitten vielä uhanalaisena lajina tunnettu ahvenanmaanlammas on yleistynyt viime vuosina merkittävästi. Nykyään noin puolet rodun edustajista kasvatetaan Manner-Suomessa.

Laitumelta ahvenanmaanlampaat valitsevat suuhunsa mielellään yrttikasveja, lehdeksiä ja niittykasvillisuutta, joita syömällä ne ovat vaikuttaneet saariston kulttuurimaisemaan jo viikinkiajoista lähtien. Maisemanhoitotyö heijastaa erityisvivahteensa myös lihan makuun.

- Eniten asiakkaat ostavat pääsiäiseksi karitsanpaisteja ja –viuluja sekä kyljyksiä. Viime vuosina hiteiksi ovat nousseet potkat, kertoo Reinin Lihan hankinnoista ja laadusta vastaava Kjell Söderman.

Keittiömestari Kati Laszka suosittelee pääsiäisaterialle karitsanpotkaa

Ruokatiedon nettikokki Kati Laszka ehdottaa pääsiäisateriaksi kolmen ruokalajin menua. Alkuruuaksi hän suosittelee paahdettua lanttua, kurpitsaa ja vuohenjuustoa, pääruuaksi haudutettua karitsanpotkaa, porkkanapyreetä ja kaalia sekä jälkiruuaksi pullavanukasta, mintulla maustettua rahkaa ja kauramysliä. Alla haudutetun karitsanpotkan ohje. Koko herkullinen pääsiäismenu löytyy osoitteesta www.ruokatieto.fi.

Haudutettua karitsanpotkaa, porkkanapyreetä ja kaalia

4 karitsanpotkaa

suolaa

2 keltasipulia

4 valkosipulin kynttä

½ selleriä

1 palsternakka

2 porkkanaa

8 oksaa timjamia

1 laakerinlehti

5 mustapippuria

1 l lihalientä tai vasikanfondia ja vettä

1 pussi kotikaljauutetta

Laita uuni kuumentamaan 200 asteeseen. Mausta karitsanpotkat suolalla ja lada ne suureen pataan pystyasentoon luut ylöspäin. Pilko juurekset ja lisää ne pataan. Lisää mausteet sekä liemi.

Laita potkat uuniin, anna liemen kuumentua kiehuvaaksi ja pudota uunin lämpötila 150 asteeseen. Anna potkien hautua kannen alla 2–3 tuntia. Liha on kypsää, kun se irttaa luusta.

Lammastilat kasvussa

Lampaanlihan käyttö on kasvanut koko 2000-luvulla huomattavasti. Kotimaista lampaanlihaa tuotettiin vuoden 2010 aikana 700 000 kiloa. Tuotanto nousi edellisestä vuodesta viidellä prosentilla. Kulutus kääntyi kuitenkin niukan tuontitarjonnan vuoksi neljän prosentin laskuun ollen yhteensä 2,8 miljoonaa kiloa. Valtaosa kulutuksesta katettiin tuontilihallalla, mutta lampaanlihan tuonti on kuitenkin pitkällä aikajänteellä laskussa. Keskimäärin suomalainen syö lampaanlihaa 600 grammaa vuodessa. Alan tavoitteena on, että vuoteen 2015 mennessä puolet Suomessa syödystä karitsanlihasta on kotimaista

Suomalaisella lammastilalla on keskimäärin 64 uuhia ja määrä on kasvussa. Suurimmilla tiloilla on jopa yli 500 uuhia. Etenkin Lapissa ja Ahvenanmaalla lammastilojen uuhimäärät ovat kasvaneet. Muita vahvoja alueita ovat Varsinais-Suomi ja Pohjanmaa. Lammastroduista yleisin on alkuperäisrotumme suomenlammas. Pääosa lampoloista tuottaa lampaanlihaa ja sivutuotteina villaa ja maisemanhoitopalveluita. Villa on päätuotantosuuntana yksittäisillä erikoistuneilla tiloilla.

Lisätietoja

ProAgria Keskusten Liitto, lammastuotannon kehityspäällikkö Pia Parikka, puh. 040 482 5026,

pia.parikka@proagria.fi

Ruokatieto, koulutus- ja kehityspäällikkö Mirja Hellstedt, puh. 040 707 3223, mirja.hellstedt@ruokatieto.fi

Keittiömestari Kati Laszka, puh. 050 347 2641

Suomen Lammasyhdistyksen puheenjohtaja Tapio Rintala, puh. 0500 257 280, tapio.rintala@co.inet.fi

Reinin liha Oy, Kjell Söderman, puh. 0400 703 265

Alueellisten lammastalouden asiantuntijoiden yhteystietoja

Uusimaa ja Nylands Svenska, Pirkanmaa, Varsinais-Suomi, Satakunta, Häme ja Finska Hushållningssällskapet, ProAgria

Pirkanmaa, *Kaie Ahlskog*, puh. 0400 731 811

Etelä- ja Pohjois-Savo, Kymenlaakso sekä Etelä- ja Pohjois-Karjala, ProAgria Etelä-Savo, *Sari Heltelä-Auvinen*, puh. 020 747 3602

Etelä- ja Keski-Pohjanmaa, Keski-Suomi, Österbottens Svenska Lantbrukssällskapet, ProAgria Etelä-Pohjanmaa, *Milla Alanco*, puh. (06) 416 3435, matka 040 706 0558

Oulu ja Kainuu ProAgria Oulu, *Marketta Sarja*, puh. (08) 442 620, matka 040 845 3590

Lappi, ProAgria Lappi, *Armi Uljuu*, puh. 020 747 2736

Åland, Ålands Hushållningssällskapet, *Kerstin Lundberg*, kerstin.lundberg@landsbygd.ax, puh./tel 018 329 644 tai/eller 0457 526 7304

Föreningen Ålansfåret r.f. (ahvenanmaanlammasta koskevat asiat), *Maija Häggblom*, maija.h@maijas.ax, Ångo-bussövägen 288, 22630 Lumparland, puh. 040 742 8967

Lampaiden jalostusvaliokunnan puheenjohtaja, *Johanna Alamikkotervo*, johanna.alamikkotervo@gmail.com, puh. (041) 459 6657