

Opintomatka Varsinais-Suomessa ja Ahvenanmaalla 16. - 18.4.2010

Suomen maatalousmuseo Sarka, Loimaa. www.sarka.fi

Suomen maatalousmuseo Sarka on valtakunnallinen maatalousalan erikoismuseo, joka välittää perinnettä ja tietoa. Opastetulla kierroksella tutuimme Sarka-museon perusnäyttelyyn sekä vaihtuvaan näyttelyyn, joka oli Tipitii-näyttely Suomen broilerituotannon historiasta. Museon perusnäyttely esittelee maatalouden historiaa monimuotoisesti. Näyttelyn johdantona opas kertoi pienoismaali Ajan virran avulla maaseudun kehityksestä aina pronssikaudesta 2000-luvulle saakka (Kuva 1.). Sarka - museon konehallissa tutustuttiin maatalouden koneellistumisen historiaan. Konehallissa on traktoreita, maamooottoreita ja muita laitteita, jotka esittelevät konehistorian näkökulmia sekä salaoituksen historiaa.



Teho-hanke, Loimaan ja Liedon välillä, Teho-hankkeen kohdekäyntejä. Teemoina oli vesiensuojelun toteuttaminen suojavyöhykkeillä ja kosteikoilla sekä maatalouden aiheuttaman ravinnekuormituksen mittausten menetelmiin tutustuminen.

Opintomatkalla tutustuttiin maatalouden vesiensuojeluun Varsinais-Suomessa. Teho-hankkeessa kehitetään ja toteutetaan käytännön vesiensuojelutoimenpiteitä yhteistyössä maatalousyrittäjien kanssa. Kohteiden esittelijänä oli hankekoordinaattori Airi Kulmala Lounais-Suomen ympäristökeskuksesta. Hankkeen tilakohtaisessa ympäristötoimenpiteiden suunnittelussa mietitään, miten nykyisen ympäristötukijärjestelmän toimenpiteet voidaan tilalla hyödyntää niin, että toimista olisi mahdollisimman suuri vesiensuojelullinen hyöty. Lisäksi etsitään sekä kokeillaan uusia menetelmiä ravinnekuormituksen ja eroosion vähentämiseksi.



Kuva 2. Kolmiopato hillitsee veden virtausta kosteikon yläpuolisessa valtaojassa. Veden virtauksen väheneminen mahdollistaa kiintoaineen vajoamisen ojan pohjalle. Kyseinen peltoalue on Savijokeen laskevalta valuma-alueelta.



Kuvat 3 ja 4. Kosteikko Savijoen valuma-alueella. Kosteikko on tehty patoamalla valtaojaan alajuoksun vedet. Veden purku oli toteutettu pystysuunnassa veden pintaan nähden menevällä putkella, joka purkaa veden padon toiselle puolelle. Savijoki virtaa peltoalueen poikki, ja peltojen ojat laskevat siihen (kuvan 4. ihmisryhmän takana). Kosteikko pysäyttää tehokkaasti veden virtauksen ja maa-aineksen. Kosteikkoallas on aika-ajoin ruopattava pohjalle keräytyvän lietteen takia.

Ulfsby Gård, JOMALA, www.ulfsby.ax

Ulfsbyn maatilaa on viljelty jo 1770-luvulta ja nykyiset omistajat ovat 12. samaa sukua oleva viljelijäpolvi. Tilanpidon jatkuminen on lupaava; viljelijäpariskunnalla on neljä lasta, joista kaksi osallistuvat tilan töihin etenkin loma-aikana. Tilalla on yksi kokoaikainen työntekijä.

Nykyisin tilalla on 2000 luomulampaan katras sekä 25 Highland Cattle -emolehmää. Parhaimmillaan Highland-karjaa on 95 päätä, kun mukaan lasketaan vasikat. Tilan lammaskatras hoitaa ympäristöä Ahvenanmaalla eri kohteissa noin 500 ha alalla. Maatilalla on noin 100 luomuhehtaaria viljelyssä. Tilalla on viisi lammassrotua, niiden erilaisten ominaisuuksien takia. Tilalta myydään kaikkia lammastalouden tuotteita, villaa, lihaa ja nahkoja. Tilan lampaat keritään kaksi kertaa vuodessa, keväällä ja syksyllä, villaa kerinnästä tulee n. 1000 kg. Eläimet teurastetaan teurastamossa Ahvenanmaalla ja tilan tuotteita on tarjolla oman myymälän lisäksi tilalla toimivassa Källarkrog-ravintolassa ja alueen kaupoissa. Tilamyymälässä oli erillinen elintarvikkeiden myyntipaikka ja Ahvenanmaalaisten käsityöiden myyntinäyttely ja villalankojen myyntipiste. Tilan emäntä on itse kehitellyt lankoihin sopivia värisävyjä ja liukuvärjäksiä.



Kuva 5. Tilavierailun aikaan oli karinsointisesonki päättymässä, mutta kaksi uutta tulokasta oli hetki sitten syntynyt.

Kuva 6. Koleassa aamussa on ryhmässä lämpoisempää.





Kuva 7. Tilan vanhaan ki-
vinavettaan oli tehty miellyttävä
ravintola, Ulfaby Källarkrog,
jossa tilan omia tuotteita tarjoil-
laan herkullisina aterioina.

Östergårds Mjöl Ab, KASTELHOLM

Tarja ja Ole Blomqvistin tila Östergårds Mjöl Ab on Ahvenanmaan suurin maidontuottaja. Tuotanto vastaa 12 % Ahvenanmaan kokonaistuotannosta. Tila toimii osakeyhtiönä, jossa puoliset omistavat yrityksen puoliksi. Yhtiöittämisen taustalla on..., Isännän mukaan Myel-
vakuutuksen, lomituksen ja viljelijän sosiaaliturvan systeemit ovat Ahvenanmaalla sellaiset, etteivät ne haittaa yhtiöittämistä.

Tilan lehmät lypsetään kolme kertaa päivässä, 12-paikkaisessa takalypsyasemassa. Tila on keskittynyt maidontuotantoon, yhtiöllä ei ole lainkaan omia koneita. Hiehovasikat myydään hiehonkasvatukseen erikoistuneelle tilalle, josta uudistustarpeen mukaan ne ostetaan takai-
sin. Pellot ovat nurmirehuntuotannossa ja kaikki peltotyöt (xx ha) teetetään urakoitsijoilla. Maissisäilörehu on isännän mielestä hyvä ratkaisu. Osa nurmirehusta ostetaan.

Tilan navetta on rakennettu vuonna 2006, ja siinä on yhteensä 250 parsipaikkaa, lehmille 190 ja hiehoparsia 83. Lehmien parret ovat 1,20m leveät, tuplariveissä parren pituus on 2,40m ja ulkoseinällä 2,75m. Parsirivien välissä on 3,40 metrin lantakäytävä. Ruokintapöy-
dän (5,20m leveä) ja parsirivin välinen käytävä on 4,20-metrinen. Makuuparressa on 8cm kumipatjat. Rakennuksessa on kanadalaiset verhoseinät ja uritettu lantakäytävä. Rakennuk-
sen pohja viettää 2 %, sen tarkoituksena on pitää lantakäytävät kuivina. Rakennuskustannus oli xxx €/lehmäpaikka



Kuva 8. Tilan vasikat siirrettiin
syntymän jälkeen ulos vasikka-
igluihin. Tilan väen mielestä
vasikoiden terveys on pysynyt
hyvänä. Vasikat lähtevät tilalta
kahden viikon ikäisinä.



Kuva 9. ja 10. Tilan selkeä ja avara verhoseinäpihatto. Rakennuksen korkeus on 10m ja pituus vajaa 70m ja siihen mahtuu 250 eläintä.



Bolstaholms Gård, Geta

Henrik ja Ann Sundberg viljelevät Bolstaholmin tilaa, joka on erikoistunut Charolais-emolehmätuotantoon. Tilalla on kasvatettu Charolais-rotua jo neljäkymmenen vuoden ajan. Tilan kaikki tuotanto myydään suoraan kuluttajille erilaisina tuotepaketteina. Lihapaketteja on 10, 20 ja 30kg lajitelmia ja tilalla on myös oma makkaravalikoima. Kahdenlaista metvurstia ja kahta erilaista grillimakkaraa. Makkarat valmistaa Yrjö Wigren Oy Tampereelta.

Tilan tuotannolle on määritetty laatutekijät. Tilaa viljellään GMO-vapaana ja emot laiduntavat vasikkoineen kesäisin. Tilan tuotanto teurastetaan Maarianhaminassa teurastamolla, josta lihat haetaan omalla kylmäautolla. Kysynnän kasvettua on tila tehnyt yhteistyösopimuksen kahden muun tilan kanssa, joissa emolehmätuotantoa Charolais-rodulla. Bolstaholm markkinoi heidänkin tuotantonsa ja nämä yhteistyötilat noudattavat samoja laatu- ja toimintaperiaatteita kuin Bolstaholm.



Kuva 11. Pihatton ruokintakäytävä nuorten hiehojen osastolla.

Kuva 12. Bolstaholmin tilan rakennuksia.



Tjudön tila, Tjudö

Tjudon tilalla on tällä hetkellä 14 000 omenapuun viljelykset. Vanhimmat omenapuut ovat 35 vuotta vanhoja. Kuluttajat haluavat uutta, joten viljelijät ovat pakotettuja hakemaan uusia lajikkeita, vaikka puut olisivat edelleen tuottoisia. Tilalle on istutettu 4200 omenapuuta, jotka ovat uutta ns. hämähäkki-lajiketta. Hämähäkipuut ovat Hollannissa jalostettuja ja niiden viljely poikkeaa perinteisistä. Perinteisiä omenapuita istutetaan hehtaarille 700 kpl ja uutta lajiketta 3000 kpl. Istuttaminen on vaikeampaa, koska puut ovat hentoja ja tarvitsevat tuennan koko ikänsä. Puut istutetaan 60cm välein ja tuenta tehdään bambukepein ja virittämällä rautalangat, joiden väliin puu ja oksat ohjataan. Puut ovat satoikäisiä nuorena, jo ensimmäisenä vuonna on mahdollista saada 3-4kg sato/taimi. Istutuksen jälkeisenä vuonna on parempi kerätä raakileet pois, että kasvi keskittyy juurten kasvattamiseen. Hämähäkipuiden leikkautapa pyrkii maksimoimaan puun saaman valomäärän. Alaoksia jätetään muutama, puun keskivaihe on kapea ja yläoksat saavat kasvaa jonkin verran.



Kuvat 13. ja 14. Perinteisten omenalajikkeiden ja uusien hämähäkki-lajikkeiden istutustapa

Isännän mukaan suurin riski viljelyssä on omenan kukinta-aikaan halla tai raekuurot poiminta-aikaan, jolloin kypsät hedelmät pilaantuvat. Eri omenalajikkeiden lisäksi tilalla viljellään myös kirsikkaa suurehkossa mittakaavassa. EU:iin liittyessä sai Suomessakin aloittaa tilaviinien valmistuksen, kun raaka-aine on omalta tilalta. Tuolloin nykyisen omistajan veljenpoika oli isäntänä ja hän aloitti omenoiden ja kirsikoiden jalostamisen viineiksi. Tilan isäntä, Peter "Bongo" Eriksson, kuoli tapaturmaisesti ja Ingmar Eriksson lunasti tilan vuonna 2006 peri-

kunnalta, koska ei halunnut sukutilan joutuvan ulkopuolisille. Tilalla on 4 työntekijää, poiminta-aikaan (2-3 kk) 8-10 ihmistä. Ahvenanmaalla on 3 % työttömyys, joten poimijat tulevat Virosta ja Latviasta.

Isäntä perehdytti seikkaperäisesti tislaamiseen (kuva 15.) yli 16% alkoholipitoisuuden saamiseksi. Tislauksessa kuparipannut kuumennetaan höyryllä, raaka-aineena tislauksessa on 12 % omenaviini. Noin 300l viiniä kuumennetaan 65° 12 h ajan, jolloin 30 % alkoholia saadaan 100 – 150l. Lämpötilan seuranta on tehtävä tarkasti. Saatua erä kuumennetaan toisen kerran 78°. Höyrystynyt alkoholi viilenee lauhduttimessa ja se muuttuu jälleen nesteeksi. Saatua tisle on väritön. Tislauksen tuotos eritellään nimityksillä pää, sydän ja häntä. Pää on myrkyllistä metanolia ja se pitää eritellä pois. Isännän mukaan tarvitaan 35 kg omenoita, joista saadaan 0,5l tislettä.



Anja 040 840 5054
Hannu 040 720 3641
Minna 040 509 0284



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin