Avomaantuotanto Lapissa: mitä viljellä ja kenelle myydä?

Johanna Leppälä ja Merja Ahola

2.11.2026



Lapin ruoka 3

Luke LUONNONVARAKESKUS
LAPPIA
Elinvoimakeskus
maaseutu.fi
Euroopan unionin osarahoittama

Voisiko Lapissa olla enemmän avomaan tuotantoa?

- 7 tilaa viljelee päätoimisesti puutarhakasveja avomaalla Lapissa (2023)
- Viljelijöiden keski-ikä korkea
- Ilmastollisesti olosuhteet mahdollistavat avomaanviljelyn
- Kysyntä: huoltovarmuus, matkailu
- Tarvitaan koko ketju



maaseutu.fi

Euroopan unionin osarahoittama

Mitä Lapin avomaan tuotannon kehittäminen –hanke tekee?

- Hanke toimii 1.11.2024–31.10.2027
- Toteuttajat ovat Luonnonvarakeskus, Sodankylän kunta ja Ammattiopisto Lappia
- Tavoitteena on löytää uusia viljelijöitä, tarjota koulutusta ja kokeilumahdollisuuksia sekä yhdistää tuotanto nykyistä paremmin ostajien tarpeisiin.
- Mukana ovat viljely, vierailut, kauppakunnostus, jatkojalostus, reseptiikka ja myyntikanavat.
- Seuraa meitä Facebookissa: https://www.facebook.com/lapinruoka3/



maaseutu.fi

Euroopan unionin osarahoittama

Viljelijöiden luona vierailuilla



Porkkanaa Rovaniemellä



Kyssäkaalia
Korvassa
(Övertorneå)



Ryvässipulia
Tervolassa

maaseutu.fi

Euroopan unionin
osarahoittama

Mitä Lapissa kannattaa viljellä?

Kasvin pitää:

- Ehtiä tuottaa sato
- Löytää ostaja

- **Varmat peruskasvit:** peruna, porkkana, sipuli, punajuuri, nauris, lanttu, kaalit…
- **Täydentävät kasvit:** herne, kesäkurpitsa, salaatit, retiisi, mangoldi…
- **Kokeiltavat kasvit:** esimerkiksi maa-artisokka, valkosipuli ym., joilla voi olla rajallisempi kysyntä, mutta mahdollisuuksia esim. matkailuun liittyen

Viljelymenetelmien lisäksi hyvä ajatella myös kasvin käsittelyä, varastointia, millaisia eriä voi tuottaa ja kuka olisi ostaja.

maaseutu.fi
Euroopan unionin osarahoittama

SEEDINET: nokkosen suorakylvön kehittäminen

Mitä? Kehitämme keinoja nokkospellon perustamiseksi suorakylvöllä.

Miksi? Pellon perustaminen taimia istuttamalla on kallista. Tavoitteena on alentaa pellon perustamiskustannuksia ja helpottaa viljelyn aloittamista.

Miten? Testaamme siementen esikäsittelyä ja rakeistusta sekä suojakasveja laboratoriossa ja pelto-olosuhteissa.

Kuka? Luonnonvarakeskus, Rovaniemi (francoice.martz@luke.fi, outi.manninen@luke.fi)

Milloin? 2024 – 2027. Maaseuturahaston rahoittama EIP- hanke.



Luke © NATURAL RESOURCES INSTITUTE FINLAND

maaseutu.fi

Euroopan unionin osarahoittama

Miten viljelyn riskiä pienennetään? Julkinen sektori ostajana?



- **Ruokapalvelu kertoo tarpeen**
  Tuote, käyttömuoto, arvioitu määrä, toimitusaika ja laatukriteerit. Käy aktiivista keskustelua ostajiin päin.
- **Viljelijä ja ostaja sopivat koe-erästä ennen kylvöä**
  Pienempiäkin eriä kannattaa tarjota! Muista mahdollisuus useamman viljelijän yhteistyöhön.
- **Hanke tukee viljelyä ja käsittelyä**
  Kysy koulutuksistamme ja tule mukaan!

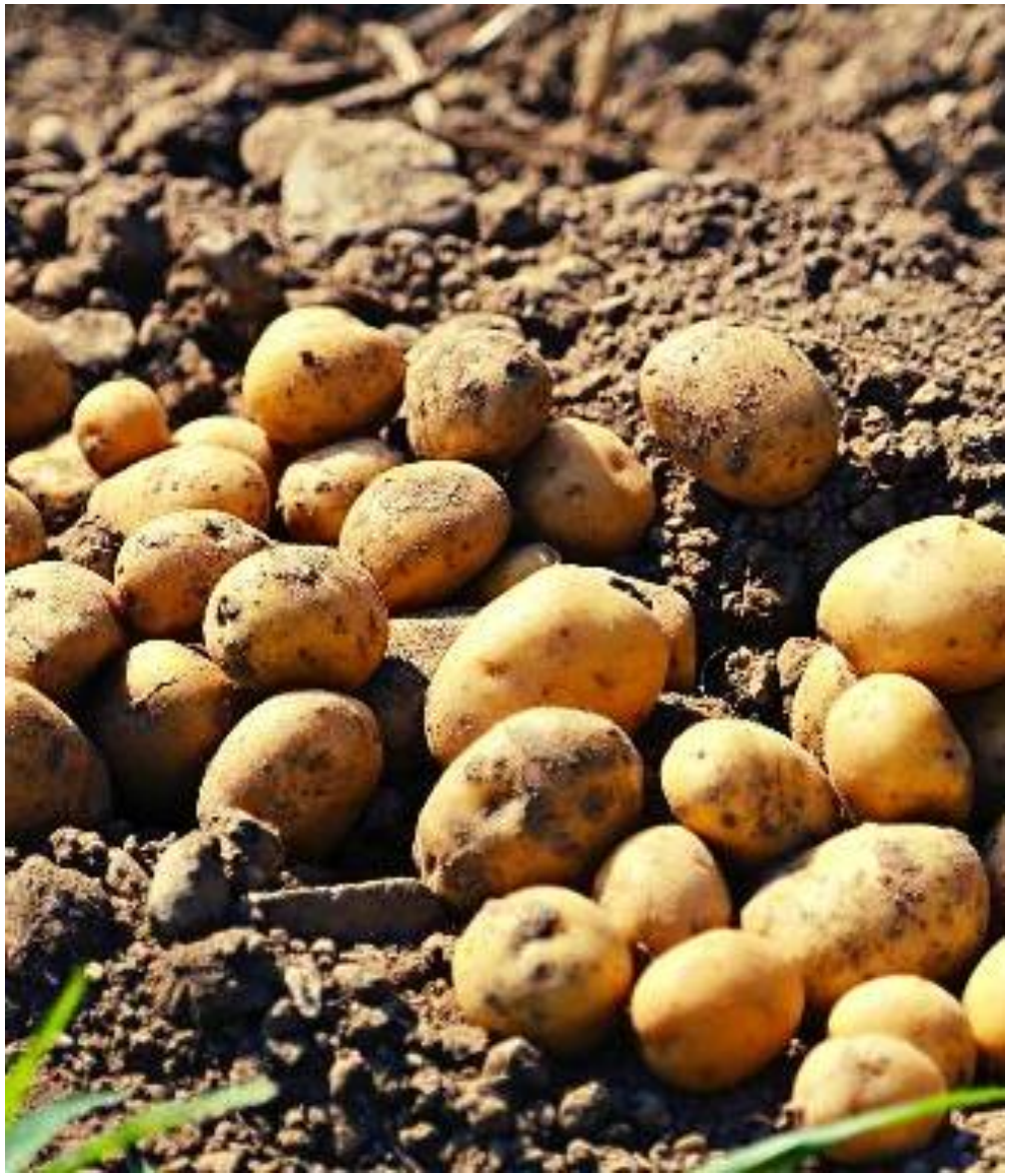
maaseutu.fi
Euroopan unionin osarahoittama

SODANKYLÄ

Avomaan tuotteista osaksi ammattikeittiön reseptiikkaa

- ❑ **Lähtökohtana keittiössä olevat reseptit**
- ❑ **Nykyisiä raaka-aineita ja valmiita komponentteja voidaan korvata paikallisilla tuotteilla**
- ❑ **Uutta ruokalistaa ei tarvitse rakentaa kokonaan uudelleen**

- **Esimerkki: Valmis kasvisekoitus -> Paikallinen porkkana, kaali, sipuli, nauris…**



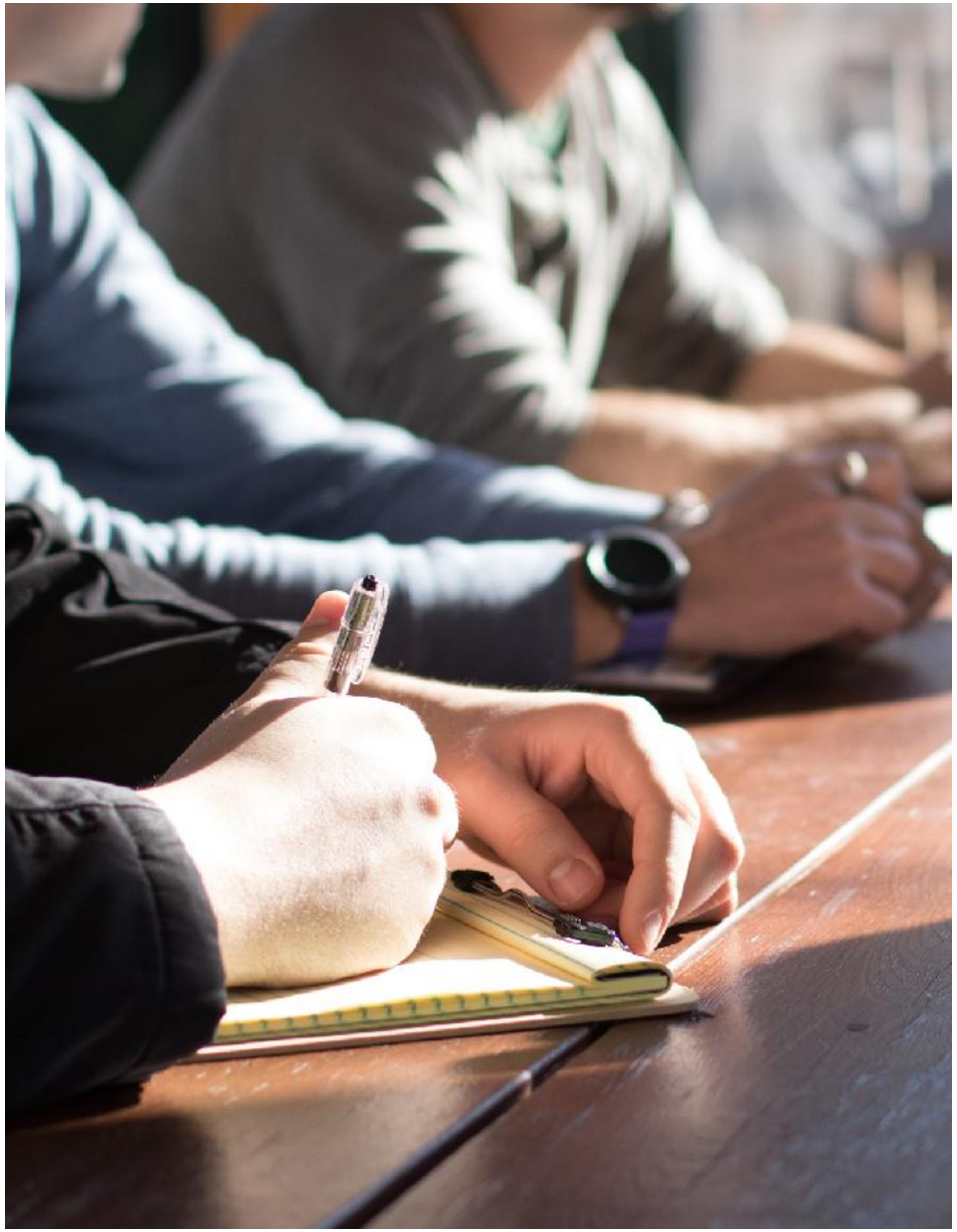
Elinvoimakeskus Luke LUONNONVARAKESKUS LAPPIA maaseutu.fi Euroopan unionin osarahoittama

SODANKYLÄ

Raaka-aineesta toimivaksi reseptiksi

- ❑ **Paikallisen tuotteen on sovittava ammattikeittiön tuotantoprosessiin**
- ❑ **Reseptiikassa huomioidaan käyttötapa, jalostusaste, annostus ja valmistusmenetelmä**
- ❑ **Samalla arvioidaan maku, rakenne, hävikki ja käyttötalous**

- **Keskeistä on löytää keittiölle käyttövalmis muoto:**
- **Esimerkiksi pesty, kuorittu, pilkottu, pakastettu …**



Elinvoimakeskus Luke LUONNONVARAKESKUS LAPPIA maaseutu.fi Euroopan unionin osarahoittama

SODANKYLÄ

Testauksesta osaksi käytännön ruoanvalmistusta

1. **Tunnistetaan paikallisesti saatava raaka-aine**
2. **Etsitään nykyisestä reseptiikasta sopiva korvattava raaka-aine tai komponentti**
3. **Muokataan resepti: määrät , työvaiheet ja valmistustapa**
4. **Testataan keittiössä valmistettavuus, maku, rakenne ja hävikki**
5. **Hyväksi todettu ratkaisu viedään osaksi normaalia tuotantoa ja ruokalistaa**



Elinvoimakeskus Luke LUONNONVARAKESKUS LAPPIA maaseutu.fi Euroopan unionin osarahoittama

Lähiruoka ei ole vain ruokaa. Se on investointi huoltovarmuuteen, paikallisiin yrityksiin ja alueen tulevaisuuteen

Kiitos

Elinvoimakeskus

Euroopan unionin osarahoittama