

JÄNKÄVIESTI 3/2018

Lapissa kasvaa maailmanluokan parhaat naudat

Lapissa on kaikki hyvät edellytykset kasvattaa maailman parasta naudanlihaa. Mehän tämän olemme tienneet jo pitkään, ja nyt maailmallakin se tunnustetaan. Lappilaisen nurmella kasvaneen ayshire-hiehon liha sai nimittäin parhaan pihvin palkinnon Lontoossa pidetyssä kilpailussa.

Teksti ja kuvat: Auni Vääräniemi

Suomalainen naudanlihantuotanto sai uuden sulan hattuunsa kesällä, kun Atrian suomalainen nurminaudan ulkofileepihvi valittiin maailman parhaaksi pihviksi Lontoossa järjestetyssä Maailman paras pihvi –kilpailussa.

Atrian tanskalainen yhteistyökumppani JN Meat International käsitteli suomalaisen lihan kilpailukuntoon.

Voittajalihat tulivat Suomesta kaikkiaan kolmelta eri tilalta ja neljästä eri hiehosta.

Atria jäljitti hiehojen alkuperän kasvatustiloille saakka. Siitä selvisi, että yksi hiehoista oli Maatalousyhtymä Korvelta Ylitorniolta.

Kyseessä ei ollut mikään pieni mitelö, sillä siihen osallistui kaikkiaan 22 eri maata. Nautarotujakin oli 35 erilaista, joiden joukossa oli siis lypsyrotuinen ayshire-nauta.

Merja ja Hannu Korpi ovat voiton julkistamisen jälkeen saaneet vastailla



Hiehonlihan arvostus on nyt todellisessa nousussa.



Genomitestaus helpottaa eläinten lajittelua. Lypsyuran sijaan lehmävasikka voi kasvaa onnelliseksi teurashieheksi.

onnitteluihin ja puhua hiehonlihan kasvattamisesta loputtomiin. Tilan pääsuunta on maidontuotanto ja navetas-
sa on 65 lypsävää.

Hiehoja on aiemmin laitettu teuraaksi esimerkiksi sen vuoksi, että eläintä ei ole saatu kantavaksi.

Viimeisen kahden vuoden aikana omien lehmävasikoiden kasvatus tilalla teurashieheksi on kasvanut genomitestauksen myötä.

”Sen ansiosta jo vasikoista tiedetään, mitkä kannattaa siementää ja kasvattaa lypsylehmäksi. Ne hiehot, joita ei siemennetä, kasvatetaan sitten teuraaksi”, Merja Korpi kertoo.

Hänen mielestään testaaminen on kätevää ja helpottaa eläinaineksen karsintaa.

”Teurashiehot kasvavat nurmella ja meillä annetaan heinääkin. Mielestäni lypsykarjatilalla, jolla on tilaa ja rehua tarpeeksi, tämä on helppo tapa tuottaa lihaa suljettuna kiertona omista vasikoista”.

Tällä hetkellä pelkästään hiehon-

lihaa kasvattavia tiloja on Lapissa vain muutama.

A-tuottajille lihatiloilta tulee teuraaksi noin 900 hiehoa vuosittain ja tämän lisäksi ovat suoraan maitotiloilta tulevat hiehot. Lihamääränä se on noin 250 000 kiloa laadukasta hiehonlihaa.

Genomitestaus on mahdollistanut senkin, että maidontuotannon kannalta heikompi eläinaines siemennetään liharodulla. Noin 20 prosenttia erikoistuneiden lihanautojen kasvattamoista kasvattaa teurashiehoja.

A-Tuottajien mukaan lehmävasikat liikkuvat pääasiassa sonnivasikoiden mukana sujuvasti ja niiden kysyntä on hyvä.

Asiakkuuspäällikkö **Antti Arola** kertoo, että tällä hetkellä lehmävasikkamäärä on hyvin tasapainossa niiden kasvatuspaikkojen suhteen.

Antti Arola toimii A-Tuottajien asiakkuuspäällikkönä Lapin alueella, ja myös Kainuu ja Pohjois-Pohjanmaan yläosa ovat hänen aluettaan. Käytännössä hän on kontaktihenkilö Atrian ja tilan välissä ja tekee töitä vasikkakas-

vattamojen, emolehmätilojen ja lihanautatilojen kanssa.

”Hiehon liha menee hyvin kaupaksi ja teuraspainojen nosto on tällä hetkellä palkitsevaa ja kannattavaa. Hiehon lihantuotannolle olisi lisää menekkiä, mutta vasikkamäärän mukaan täytyy elää ja näin ollen järkevää on nostaa teuraspainoja, jotta kysyntään voidaan vastata”, Arola sanoo.

”Lypsykarjatilalla voi saada lisätuloa hiehojen kasvattamisesta riippuen sen laajuudesta. Tämä on hyvin tilakohtainen asia ja esimerkiksi olemassa olevat resurssit ratkaisevat hyvin paljon kuinka on mahdollista onnistua”.

Lappilaiset resurssit ovat puhdas luonto ja kotoiset rehut. Atrian yhteistyökumppani tanskalainen JN Meat ostaa suomalaista naudanlihaa juuri sen erinomaisen maun ja laadun ansiosta.

Ja kuten jo mainittiin, JN Meat voitti neljä pääpalkintoa kuudesta World Steak Challenge eli pihvien maailmanmestaruuskilpailussa suomalaisella, atrialaisella hiehon lihalla.

Pääkirjoitus: Positiivista pöhinää

Sanalle pöhinä löytyy monia merkityksiä. Se voi tarkoittaa muun muassa oleilua, hengailua ilman erityistä päämäärää. Onpa pöhinällä viitattu aiemmin jopa amfetamiiniin.

Kun puhutaan positiivisesta pöhinästä, tarkoitetaan sillä hyvää fiilinkiä, joka luo positiivisia tulevaisuuden näkymiä.

Olisiko ruokamarkkinoilla nyt positiivinen pöhinä? Paljon on ainakin keskustelua herätelty ja herännyt alkutuottajan asemasta ruokamarkkinoilla.

Moni kuluttaja olisi valmis maksamaan kotimaisesta elintarvikkeesta enemmän, jos tietäisi, että alkutuottaja saa suuremman osuuden ruoan hinnasta.

Silti kauppa jatkaa kotimaisen ruoan polkumyyntiä ja kehuu kuinka se tinkii omista katteistaan.

Uskokoon ken haluaa.

Kauppa leikkii vaarallisella asialla, onhan suomalaisen ruoan omavaraisuusaste menossa vaarallisen alas.

Pitääkö Suomen seurata tässäkin



asiassa Ruotsia muutaman vuoden jälkijunassa? Siellähän havahduttiin tilanteeseen vasta, kun lihan omavaraisuusaste putosi alle puoleen.

Kun tuotanto pääsee putoamaan tarpeeksi alas, on sen takaisin ylös nostaminen vaikeaa.

Nyt tämä positiivinen pöhinä on saatava siirrettyä tuottajahintoihin. Se on ainoa tie maatalouden kannatta-

vuoden parantamisessa.

Emme voi elää kriisipaketista toiseen, koska tällainen on vain laastarointia sairauteen, ei oireiden hoitoa.

Iloisia aikoja ja hyvää syksyä.

MTK-Lapin puheenjohtaja

Marko Repo

Maatilan varautuminen -koulutus jälleen Rovaniemellä

Maanpuolustuskoulutusyhdistys (MPK) toteuttaa Maatilan varautuminen -kurssin Rovaniemellä Sokos Hotelli Vaakunassa 27.–28. marraskuuta 2018.

Kyseessä on jo kolmas kurssi, jossa pureudutaan poikkeustilanteisiin varautumiseen maatilan näkökulmasta. Aiemmin sama kurssi on järjestetty Rovaniemellä syksyllä 2016 ja Torniossa syksyllä 2017.

Maatila on erityisen herkkä niille häiriötekijöille, jotka kotitalous pystyy vielä jotenkuten sietämään. Ellei va-

ravoimaa ole saatavilla, sähkön katkeaminen useaksi tunniksi tai vielä pahempaa päiväksi tarkoittaa esimerkiksi lypsykarjatilalla toiminnan täydellistä lamaantumista.

Maatilan varautuminen -kurssi pyrkii antamaan rautaisannoksen muun muassa paloturvallisuuteen, eläintautitapauksissa toimimiseen ja varautumisen yleisiin perusteisiin.

Kaksipäiväinen koulutus järjestetään jo kolmannen kerran MTK-Lapin alueella. Se on osallistujille ilmainen ja se rinnastetaan kertausharjoitukseen,

joten voit hakea myös sijaisapua. Ilmoittautuminen on käynnissä ja jatkuu 15. marraskuuta saakka.

Jos et ole kurssia vielä käynyt, niin laita nyt ilmoittautumisesi kurssin järjestäjälle Antti Töllille sähköpostitse antti.tolli@mpk.fi

**Koulutuksen ohjelma
ladataan nettisivuille:**

www.mtk.fi/lappi

MTK:n jäseneduista ja jäsenverkkomme Reppu

Voimassaolevat jäsenedut kannattaa käydä säännöllisesti tarkastamassa MTK:n nettisivuilta. Jäsenverkko Repusta löytyy jäsenetujen lisäksi paljon hyödyllistä tietoa.

Käsi sydämelle, milloin viimeksi kirjautuit MTK:n jäsenverkko Repuun? Entä milloin kävit katsomassa uteliasuuttasi, mitä hyviä jäsenetuja MTK-jäsenyydestä onkaan?

Mikään kansalaisvelvollisuus Repun käyttäminen ei ole, mutta se on juuri sinua varten, ja siksi sitä kannattaa hyödyntää.

Kerrataanpa hieman. Reppuun kirjautuminen on helppoa, kun käsilläsi on oma jäsenkorttisi.

Ensiaskel on mennä MTK:n nettisivuille ja klikata oikeasta yläreunasta kohtaa Jäsenverkko Reppu. Sen jälkeen sivun yläreunassa on palkki Kirjautu Reppuun, johon kirjoitetaan oma jäsennumero ja salasana.

Ensimmäisellä käyttökerralla salasanana on jäsennumeron kuusi viimeistä numeroa. Jos olet unohtanut jäsennumerosi tai salasanasi, ohjeet löytyvät saman palkin alta.

Reppu on jäsenen tietopankki niin järjestötyöhön, kuluttajatyöhön ja kuntavaikuttamiseen. Siellä ovat myös omat osionsa erilaisille toimintamalleille ja sopimuksille. Käy kurkkaamassa!

Jäsenedut avautuvat kunnolla vain Reppuun kirjautumalla. Suora linkki löytyy MTK:n nettisivujen pääsivulta.

Tällä hetkellä esimerkiksi Fortumilla on jäsenetuhinta maatalousmuovin keräyksestä ja aurinkosähköjärjestelmästäkin on jäsenetuhinnat.

MTK uudistaa nettisivunsa vuodenvaihteessa. Sen jälkeen tiedotamme jälleen, miten MTK:n sivuilla surffailaan.

Sekä MTK-yhdistysten että metsän-

hoitoyhdistysten jäsenillä on mahdollisuus tilata sähköinen jäsenkortti. Sähköisellä jäsenkortilla varmistat, että jäsenedut ovat aina taskussa mukana.

MTK-yhdistyksen jäsenenä voit tilata MTK:n sähköisen jäsenkortin jäsenverkko Repusta. Linkki löytyy myös MTK:n nettisivujen aloitussivulta.

Sivulle kirjaututaan jälleen Reppu-tunnuksilla eli jäsennumerolla ja salasanalla. Huomioi, että jäsenmaksu tulee olla maksettu ennen tilausta.

"Tilaa ekortti" -nappia painamalla saat matkapuhelimeesi tekstiviestillä latauslinkin, jota kautta jäsenkortti asennetaan matkapuhelimeen.

Löydät sähköisen jäsenkortin latausohjeet netistä:

www.mtk.fi/omattiedot

Koulutusta:

HuiLaa -hankeen koulutukset löytyvät nyt myös MTK-Lapin nettisivuilta ja Facebookista.

Välitä viljelijästä -hankeella on 9. marraskuuta hyvinvointikoulutus teemalla Suhteet sujuviksi - arki paremmaksi. Lisätiedot ja ohjelma löytyvät Melan sivuilta:

www.mela.fi

Jäsenetu:

Asianajotoimisto Juntura Oy tarjoaa MTK jäsenille jäsenetuhintaan oikeudellisia asiantuntijapalveluja. Puhelinneuvonta ja alkutapaaminen ovat maksuttomia.

**ASIANAJOTOIMISTO
JUNTURA OY**
Pekankatu 4 B, Rovaniemi
www.juntura.eu
Puh. 040 700 9593

Tulossa:

Tuottajayhdistysten syyskokousten päivämäärät ja paikat laitetaan lokakuussa MTK-Lapin nettisivuille **Tapahtumakalenteriin**.

Sinne kootaan myös muut tapahtumat pikkujouluista koulutuksiin.

Seuraa siis ilmoittelua, nettissä ja facessa!



MAATALOUSTUOTTAJAIN LAPIN LIITON

JÄNKÄVIESTI

Päätoimittaja:

Kaija Kinnunen
p. 0400 397 336
kaija.kinnunen@mtk.fi

Toimitus ja taitto:

Auni Vääräniemi
p. 040 577 9186
auni.vaaraniemi@elisanet.fi