

Kestävyystekoja poron sivutuotteilla Sallassa

Niina, Mattila, agrologi (YAMK), asiantuntija, Tulevaisuuden biotalous, Lapin ammattikorkeakoulu

Avainsanat: poro, sivutuotteet, poroteurastamo

Porotalous on elinkeino jossa sosiaalinen kestävyys korostuu. Porotalousyrittäjäksi synnyttään, eli useimmiten oma poromerkki ja ensimmäiset porot saadaan jo vauvana. Toisaalta porotaloudesta harva jää koskaan kokonaan eläkkeelle, vaan poronhoitotöissä on mukana koko suku vauvasta vaariin. Poro on tärkeä osa poroperheiden elämää, eikä poroja mielletä porotaloudessa pelkästään tuotantovälineiksi.

Paliskunta on poronomistajien muodostama paikallisorganisaatio, joka organisoii poronhoitotöitä alueellaan. Paikallisen poronlihantuotannon tukemiseksi paliskunnat omistavat poroteurastamoita usein yhdessä naapuripaliskuntien kanssa. Omalla poroteurastamolla varmistetaan porojen asianmukainen kohtelu ja niiden arvotus loppuun saakka. Sallan poroteurastamon omistavat Sallan ja Pohjois-Sallan paliskunnat, joissa on noin 250 poronomistajaa.

Poroteurastuksen päätuote on poronliha, jonka lisäksi porosta hyödynnetään elintarvikkeena lähinnä sisäelimiä. Poroteurastamolla syntyy lihantuotannon ohessa kilomääräisesti lähes yhtä paljon sivutuotteita eli kaikkea muuta kuin syötävänä hyödynnettävää. Määrä on paikallisesti merkittävä, sillä esimerkiksi Sallassa sivutuotteiden määrä on yli 100 000 kg vuodessa, ja suuremmilla poroteurastamoilla vieläkin enemmän.

Sallan poroteurastamolla on pyritty jätteiden määrän vähentämiseen jo kymmen vuoden ajan. Koirien raakaruokinnan yleistyessä Suomessa, alettiin miettiä myös poron hyödyntämistä koirien ruokaan. Ensimmäiseksi selvitettiin mitkä raaka-aineet porosta olisivat kohtuullisen helposti hyödynnettävissä lemmikkikoirien ruokintaan, ja mieluiten raakaruokintaan, jossa taloudellinen kate on paras. Raaka-ruokinnassa raaka-aineen laadun on vastattava käytännössä elintarvikelaatua, joten talteenotto ja varastointi oli järjestettävä elintarviketason mukaisesti.

Yhteistyökuviot lemmikkiruokatoimijoiden kanssa saatiin toimimaan, ja reilu kymmenen vuotta sitten kokeilusta alkanut toiminta on muuttunut vakiintuneeksi käytännöksi. Pororuuat ovat kysytyjä, joskin keskimääräistä arvokkaampia koiranruokia, jotka sopivat usein myös allergisten koirien ruokintaan. Poroteurastamon kannalta parasta on, että aiemmin jätekustannuksia aiheuttanut materiaali onkin nyt rahanarvoista raaka-ainetta.



Kuva 1. Poro soveltuu ravinnoksi ja herkutteluun myös koirille (kuva Niina Mattila)

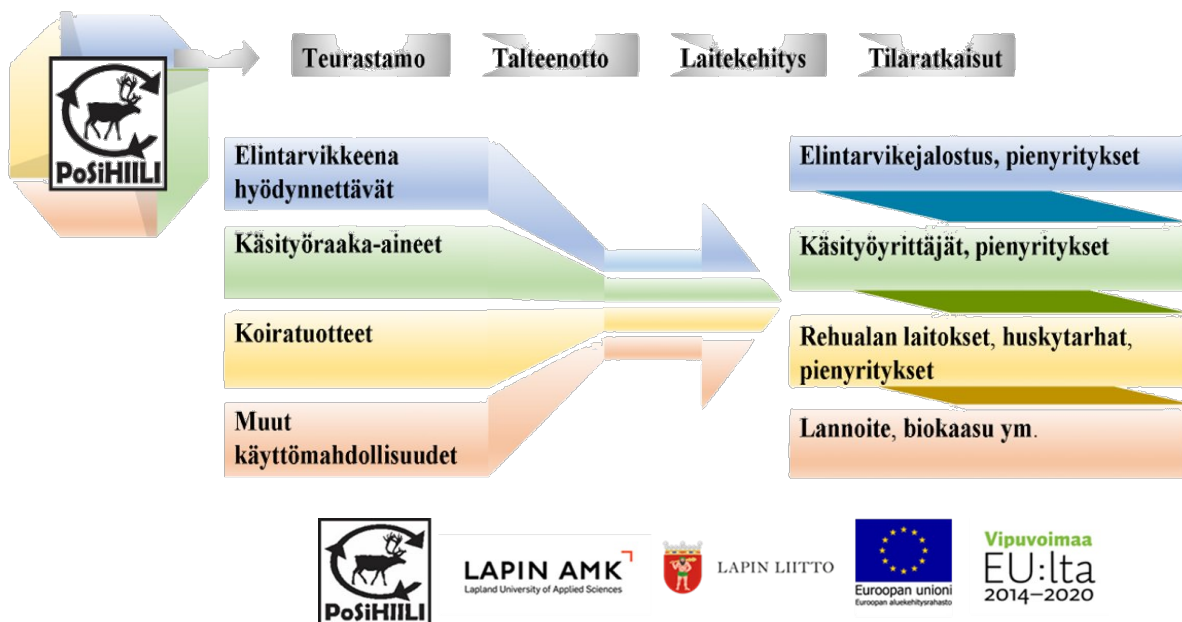
Porontalja on kautta aikojen parhaiten hyödynnetty sivutuote porosta, mutta sen sijaan poron koipinahkojen hyödyntäminen on Suomessa nykypäivänä niin pientä, että niille täytyi etsiä hyödyntäjää kauempaa. Aasiassa poronkarvakengät ovat arvotuotteita, joiden raaka-aineesta on pulaa. Sopiva yhteistyötaho koipinahkojen hyödyntäjäksi löytyi Mongoliasta. Mongolialaiset kävivät Sallassa opastamassa koipinahkojen talteenottoa ja käsittelyä juuri ennen korona-ajan alkamista, ja siitä lähtien Sallan koipinahat ovat matkanneet Mongoliaan luksuskenkien raaka-aineeksi.



Kuva 2. Sallalaisista poronkoipinahoista valmistetut mongolialaiset kengät (kuva Niina Mattila)

Poronveri on aikoinaan ollut arvostettu ruuan raaka-aine, ja nykypäivän tutkimuksissakin se on todettu ravintoarvoiltaan erinomaiseksi. Viime vuosikymmeninä poronveren käyttö hiipui eikä sitä ole hyödynnetty kaupallisesti paliskuntien poroteurastamoilla. Muuttuva maailmantilanne pakottaa meidät kuitenkin tarkastelemaan omavaraisen elintarviketuotannon riittävyttä myös Lapissa. Ekologisesti ja taloudellisesti kestävin tapa lisätä elintarviketuotantoa olisi hyödyntää elintarvikekelpoiset raaka-aineet entistä paremmin. Sallan poroteurastamolla on viime vuosina elvytetty verentalteenottoa nykypäivän säädökset täyttäväksi, ja poronveren hyödyntäminen on leviämässä ilahduttavasti myös muille poroteurastamoille. Nykypäivän kuluttaja on tottunut valmisruokiin, joten pelkkä pakasteveri ei enää riitä. Sallassa on kehitetty poronverestä mm. verimakkara, jonka valmistuksessa hyödynnetään poronveren lisäksi mm. poronkuuta ja luita, jotka muuten päätyisivät jätteeksi. Sallalaiset poronverituotteet on otettu hyvin vastaan myös alueen ravintoloissa, sillä paikallinen ja ekologisesti kestävä tuote tukee myös matkailun vastuullisuustyöhön sitoutuneita ravintoloita. Poronveren lisäksi poroteurastuksessa syntyy useita muita perinneruokiin käytettyjä raaka-aineita, joista oikein tuotteistettuna on mahdollista saada ravintolataso ateriaita.

Poron hyödyntämisessä on edelleen kehitettävää. Määrällisesti suurimman osan, yli puolet sivutuotteiden kokonaismäärästä muodostavat mahat ja suolet sisältöineen, jotka soveltuvat hyvin esimerkiksi biokaasun tuotantoon. On tutkittu, että poronsivutuotteiden hyödyntäminen biokaasuun olisi kannattavaa, mikäli biokaasulaitos sijaitsee alle 100 kilometrin päässä poroteurastamolta. Lappiin on parhaillaan suunnitteilla useampia biokaasulaitoksia, joten poron käyttäminen osana biokaasuntuotantoa on tulevaisuudessa todennäköinen vaihtoehto. Vajaastihyödynnettyjä pororaaka-aineita, esimerkiksi mahoja ja päitä voitaisiin käyttää myös rekikoirien ruokintaan, jolloin matkailukoiraominnon vastuullisuutta voitaisiin lisätä käyttämällä lähellä tuotetuista raaka-aineista valmistettua rehua osana koirien ruokintaa. Energiakriisin myötä kohonneita peltolannoitekustannuksia olisi kenties mahdollista tasata hyödyntämällä tiettyjä poronsivutuotteita lähialueen pelloille lannoitekäyttöön.



Kuva 3. PosiHIILI-hankkeen toimintaympäristö. Hankkeessa keskitytään poroteurastamoiden sivutuotteiden talteenoton, laitekehityksen sekä tilaratkaisujen kehittämiseen. (Kuva PoSiHIILI-hanke)

Uudet sivutuotteiden käyttötarkoitukset edellyttävät kehittämistyötä poroteurastamoilla toimivien talteenotto-, käsittely- ja varastointimenetelmien löytämiseksi. Lapin ammattikorkeakoulu toteuttaa Lapin liiton EAKR-rahoituksella Poroteurastuksen sivutuotteet hiilineutraaleiksi - PoSiHIILI -hanketta, jonka tavoitteena on selvittää vaikeasti hyödynnettävien poroteurastuksen sivutuotteiden talteenottomahdollisuuksia sekä kehittää talteenoton vaatimaa teknologiaa. Tavoitteena on myös edistää sivutuotteisiin ja

kiertotalouteen pohjautuvaa yritystoimintaa mahdollistamalla uudentyyppisten tuotteiden jalostamista sekä parantaa samalla paikallisten elinkeinojen kannattavuutta. Hanketta toteuttaa Lapin ammattikorkeakoulu eri osaamisryhmiensä yhteistyönä Rovaniemellä ja Kemissä. Tulevaisuuden biotalous hallinnoi hanketta ja toteuttaa mm. sivutuotteiden talteenottoa, laitteistojen käytännön testausta ja yritysyhteistyötä. Uudistuva teollisuus kehittää hankkeessa pilotoitavia laitteistoja Älypajassa Kemissä. Hankkeen testaukset ja pilotoinnit toteutetaan Sallan poroteurastamolla.

Lähteet

Majuri, K & Muuttoranta, K (toim.) 2019. Poroteurastuksen kehittämisen painopisteet. Lapin AMKin julkaisuja D. Muut julkaisut 12/2019. <https://urn.fi/URN:ISBN:978-952-316-317-1>

Mattila, N. 2014. Poron sivutuotteiden mahdollisuuksia. Jätteestä hyötykäyttöön -hanke loppuraportin B-osa. Sallan kunta.

Mattila, N. 2021. Poroteurastuksen sivutuotteet osaksi kiertotaloutta. Hämeen ammattikorkeakoulu. <https://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2021120924636>