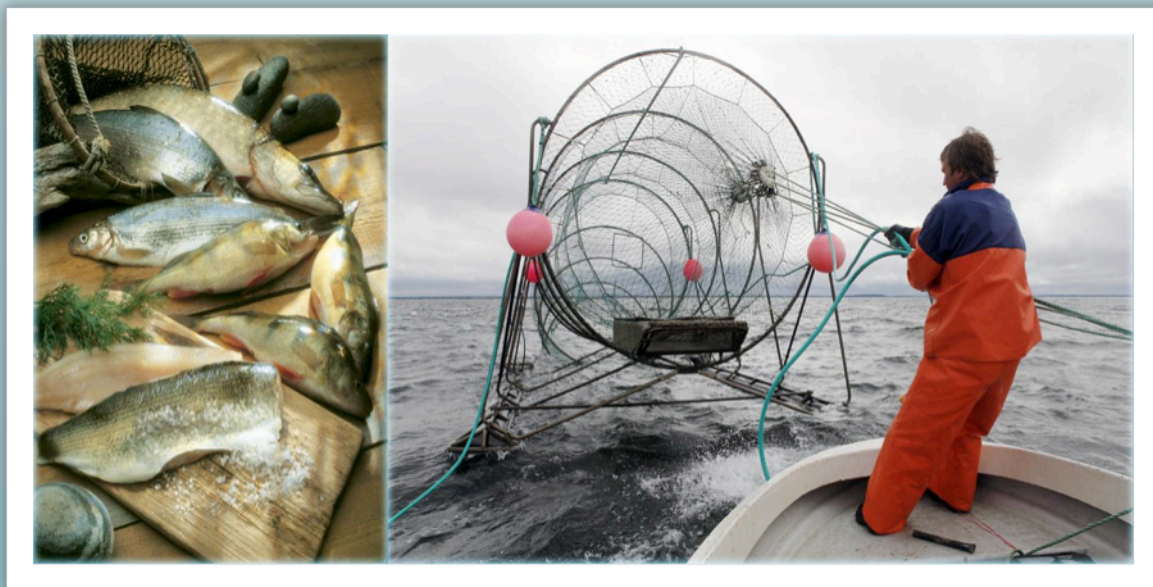


Airiston-Velkuan kalastusalueen elinkeinokalatalouden esiselvitys ja kehittämissuunnitelma

A-OSA: Naantalin ja Turun kaupunkien elinkeinokalatalouden nykytila

B-OSA: Naantalin elinkeinokalatalouden kehittämissuunnitelma



EU investoi kestävään kalatalouteen: Airiston-Velkuan kalastusalueen elinkeinokalatalouden kehittämissuunnitelma –hanke on osittain Euroopan kalatalousrahaston (EKTR) rahoittama.

Airiston-Velkuan kalastusalueen elinkeinokalatalouden esiselvitys ja kehittämissuunnitelma

A-OSA: Naantalın ja Turun kaupunkien elinkeinokalatalouden nykytila

Elinkeinokalatalouden työryhmä

Lasse Lehtonen	Naantalin kaupunki, kehittämispäällikkö
Tiina Rinne-Kylänpää	Naantalin kaupunki, saaristoasiamies
Timo Saarinen	Airiston-Velkuan kalastusalue, isännöitsijä
Johanna Heikurinen	J.Heikurinen tmi, hankesuunnittelija
Olavi Sahlstén	Saaristomerén Ammattikalastajat ry, puheenjohtaja
Lasse Valtonen	Naantali (Velkua), ammattikalastaja
Heikki Saarinen	Naantali (Rymättylä), ammattikalastaja
Katriina Partanen	Pro Kala ry, toiminnanjohtaja
Jari Setälä	Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos, taloustutkija
Ville Tarkki	Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos, tutkimusassistentti
Kari Ranta-Aho	Varsinais-Suomen ELY-keskuksen kalatalouspalvelut, kalatalouspäällikkö

Kannen kuva Pro Kala ry

Kansi Johanna Heikurinen

Julkaisija Airiston-Velkuan kalastusalueen elinkeinokalatalouden kehittämishanke

Painopaikka Tuulan Pika-Offset, Turku

Painovuosi 2012

EU investoi kestäväan kalatalouteen: Airiston-Velkuan kalastusalueen elinkeinokalatalouden kehittämissuunnitelma –hanke on osittain Euroopan kalatalousrahaston (EKTR) rahoittama.

A-OSA: SISÄLLYSLUETTELO

Tiivistelmä	6
Johdanto.....	7
ALKUTUOTANTO	
Saaristomeren ammattikalastuksen saaliista viidesosa pyydetään kalastusalueen vesiltä..	8
Tuomarainen ja Särkäsalmi alueen keskeisimpiä maihintuontipaikkoja	12
Kirjolohta ja siikaa kasvatetaan 600 tonnia vuodessa	13
KALATUKUT JA KALAN JALOSTUS	
Kalan tukkukauppa ja jalostus on monimuotoista toimintaa.....	14
KALA KULUTTAJALLE - VÄHITTÄISMYyntI, SUURKEITTIÖT JA RAVINTOLAT	
Supermarketeissa ja suoramyynnissä lähialueen kala on haluttua	17
Käyttövalmis lohi hallitsee suurkeittiöiden ja ravintoloiden ruokalistoja	19
Turun seudulla kulutetaan paljon kalaa	20
Alueella rikas kalatalousperinne	21
YHTEENVETO ALUEEN KALATALOUDESTA JA SEN KEHITTÄMISMAHDOLLISUUKSISTA	
Naantalin ja Turun elinkeinokalataloudella valtava potentiaali.....	23
Lähteet.....	25

KUVAT

Kuva 1. Airiston-Velkuan kalastusalueen ja kalastusalueeseen kuuluvien kuntien rajat.....	7
Kuva 2. Ammattikalastajat kotipaikan mukaan Airiston-Velkuan kalastusalueella.	8
Kuva 3. Ammattikalastajien rysäpaikkoja Airiston-Velkuan kalastusalueella.	9
Kuva 4. Ammattikalastajien verkkopyyntialueita Airiston-Velkuan kalastusalueella.....	9
Kuva 5. Silakkasaaliin jakautuminen kalastusalueen sisällä.	11
Kuva 6. Muun kalan saaliin jakautuminen kalastusalueen sisällä.	11
Kuva 7. Kalan vastaanottopaikat Airiston-Velkuan kalastusalueella.	12
Kuva 8. Kalan kasvatuslaitokset Airiston-Velkuan kalastusalueella.	13
Kuva 9. Kalaa ostavat yritykset Airiston-Velkuan kalastusalueella.....	15
Kuva 10. Kalan vähittäis- ja suoramyyntipisteet Naantalissa.	18
Kuva 11. Suurkeittiöt ja ravintolat Naantalissa.	20
Kuva 12. Historialliset nuottaluomat Naantalin Rymättylässä.....	22
Kuva 13. Vanhat rysäpyydyspaikat Airiston-Velkuan kalastusalueella.....	22
Kuva 14. Elinkeinokalatalouden toimijat ja kalasatamat Airiston-Velkuan kalastusalueella.	23

Kansikuvat: Pro Kala ry

LIITTEET

LIITE 1: Ammattikalastuksen saaliit ja pyyntimuodot Airiston-Velkuan kalastusalueella

LIITE 2: Hylkeiden ja merimetsojen vaikutus alkutuotantoon

LIITE 3: Taulukko kalan maihintuontipaikoista Naantalissa

LIITE 4: Elinkeinokalatalouden materiaaliwirrat Airiston-Velkuan kalastusalueella

LIITE 5: Kalamarkkinakalenteri

LIITE 6: Kalatalousperinnettä elvyttäviä hankkeita ja tapahtumia Airiston-Velkuan kalastusalueella

LIITE 7: Nykytilaosaan haastatellut toimijat

Tiivistelmä

Kotimaisen kalan osuus kuluttajan lautasella on yhä pienempi - enää seitsemän prosenttia suomalaisten kuluttamasta kalasta on ammattikalastajan pyytämää. Kotimaisen kasvatetun kalan tuotanto vähenee samalla kun tuonti kiihtyy. Kiinnostus lähiruokaan on kuitenkin jatkuvassa kasvussa.

Naantalin alueella toimii yhteensä 54 ammattikalastajaa ja kolme kalankasvatusyritystä. Valtaosa ammattikalastuksen saaliista pyydetään rysillä ja verkoilla. Naantalin alueelta pyydetään 34% Airiston-Velkuan kalastusalueen kokonaissilakkasaaliista. Kalankasvatuslaitokset tuottavat vuodessa yhteensä 600 tonnia kirjolohea ja siikaa.

Elinkeinokalatalouden toimijaverkosto on vuosien saatossa muotoutunut nykyiselle mallilleen. Jokaisella kalaketjun toimijalla on oma toiminta- ja osaamisalueensa. Alkutuottajat toimittavat kalansa ensikäden ostajille, jotka välittävät kalan eteenpäin muille tukuille, jalostukseen, suurkeittiöihin, vähittäiskauppaan tai vientiin.

Pääosa kalastusalueella kulutetusta kaupallisesta kalasta tulee alueen ulkopuolelta. Kaksi kolmasosaa Suomessa kulutetusta kalasta on tuontikalaa, ja isoin määrällisesti suurin kalatuote on Norjan lohi. Iso osa kalatuotteista välitetään keskusliikkeiden kautta vähittäiskauppaan ja suurkeittiöille. Pohjoinen Saaristomeri on yksi Suomen tärkeimpiä suomukalan pyyntialueita. Kalastusalueella pyydetystä luonnonkalasta pääosa on kiertänyt monen toimijan kautta ennen päätymistään kuluttajan ruokapöytään.

Varsinais-Suomessa ja erityisesti Rymättylässä, Velkuassa ja Taivassalossa on vahva kalatalousperinne. Sillin ja silakan kalastus eri muodoissaan on tarjonnut saaristolaisille elantoa jo vuosisatojen ajan. Nykyaikaistuva toimintaympäristö on pakottanut alkutuottajat kehittämään toimintaansa yhä enemmän elintarvikeyrityksen näkökulmasta, mutta paikoin heikko kannattavuus ja epävarmuus alan tulevaisuudesta ei houkuttele investoimaan ja kehittämään toimintaa.

Tämän hankkeen tavoitteena on laatia elinkeinokalatalouden suunnitelma, joka sisältää elinkeinon nykytilan yleiskuvauksen sekä tulevaisuuden vision, ja siihen perustuvat suunnitelmalliset kehittämistoimet. Nykytilaselvitys vastaa kysymyksiin kuten ”Missä toimijat ovat, minkälaisia ne ovat, miten ne toimivat?”. Kehittämistoimilla on kolme päälinjaa: Alkutuotannon toimintaedellytysten turvaaminen ja yritystoiminnan kehittäminen, paikalliskala-ajattelun konkretisoiminen, sekä kalatalousperinteen hyödyntäminen elinkeinotoiminnassa.

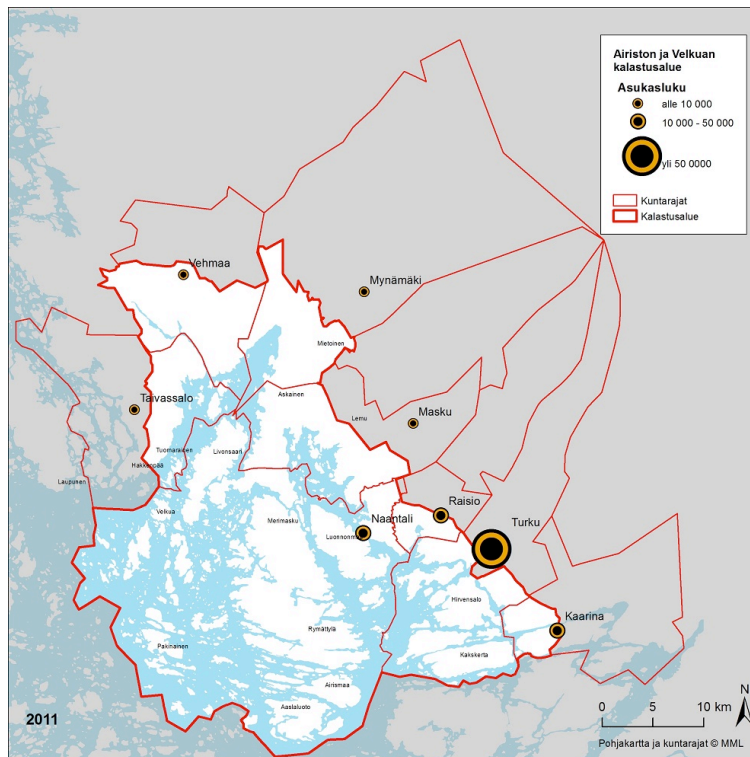
EU-investoi kestävään kalatalouteen: Airiston-Velkuan kalastusalueen elinkeinokalatalouden kehittämissuunnitelma –hanke on osittain Euroopan kalatalousrahaston (EKTR) rahoittama.

Johdanto

Airiston-Velkuan kalastusalueella toimii 47 I-ryhmän ammattikalastajaa, joista miltei puolet kalastaa Turun ja Naantalin seudulla. Alueella toimii lisäksi useita kalankasvattajia, kalanjalostajia ja kalan vastaanottajia. Toimijoiden välinen yhteistyö on muotoutunut vuosien aikana nykyiselleen. Ainoastaan pieni osa paikallisesti pyydetystä kalasta jää alueen kuluttajien saataville.

Naantalin kaupunkiin kuuluu kooltaan ja väestöpohjaltaan merkittävä saaristoalue, joka koostuu kantakaupungin lisäksi Merimaskun, Rymättylän ja Velkuan alueista. Kaupungin pinta-alasta on suurin osa saaristoa (Kuva 1). Vuoden 2011 kuntaliitoksen jälkeen Naantalin pinta-ala moninkertaistui. Kaupungin pinta-alasta runsas 350 km² on merialuetta. Airiston-Velkuan kalastusalueeseen kuuluu lisäksi vesialueita Turun, Kaarinan, Raision, Maskun, Mynämäen, Vehmaan, Lemun ja Taivassalon kunnista.

Naantalin kaupunki on saaristo-ohjelmassaan sitoutunut omalta osaltaan turvaamaan ja kehittämään alueen elinkeinokalataloutta. Tämän hankkeen tavoitteena on laatia elinkeinokalatalouden suunnitelma, joka sisältää elinkeinon nykytilan yleiskuvauksen sekä tulevaisuuden vision, ja siihen perustuvat suunnitelmalliset kehittämistoimet Airiston-Velkuan kalastusalueella. Nykytilakuvaus tehdään muuta aluetta laajemmin Naantalista, josta selvitetään muun muassa kalan vähittäismyyntikanavat. Nykytilakuvauksesta johdetaan elinkeinon tulevaisuuden kehittämistoimet. Nykytilaselvitys vastaa kysymyksiin kuten ”Missä toimijat ovat, minkälaisia ne ovat, miten ne toimivat?”. Kehittämisuunnitelma käsittelee ammattikalastusta, kalankasvatusta, elinkeinokalatalouden infrastruktuuria, kalastukseen liittyviä kaavoitusta ja vesien käyttösuunnittelua, koulutusta, tutkimusta sekä kalan käyttöä elintarvikkeena. Naantalia koskevan selvityksen pohjalta tehdään jatkohanke kaupungin elinkeinokalatalouden kehittämiseksi.



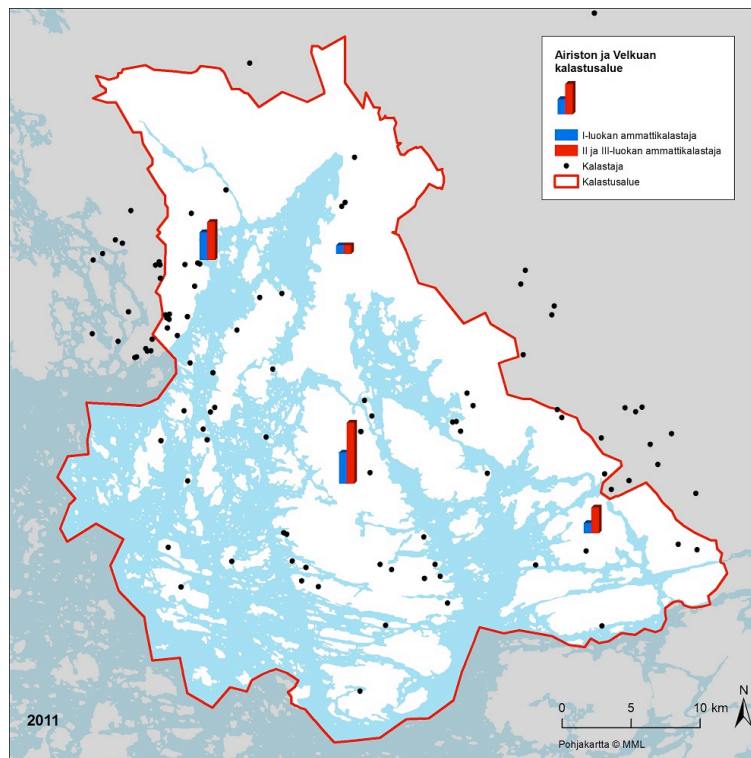
Kuva 1. Airiston-Velkuan kalastusalueen ja kalastusalueeseen kuuluvien kuntien rajat.

ALKUTUOTANTO

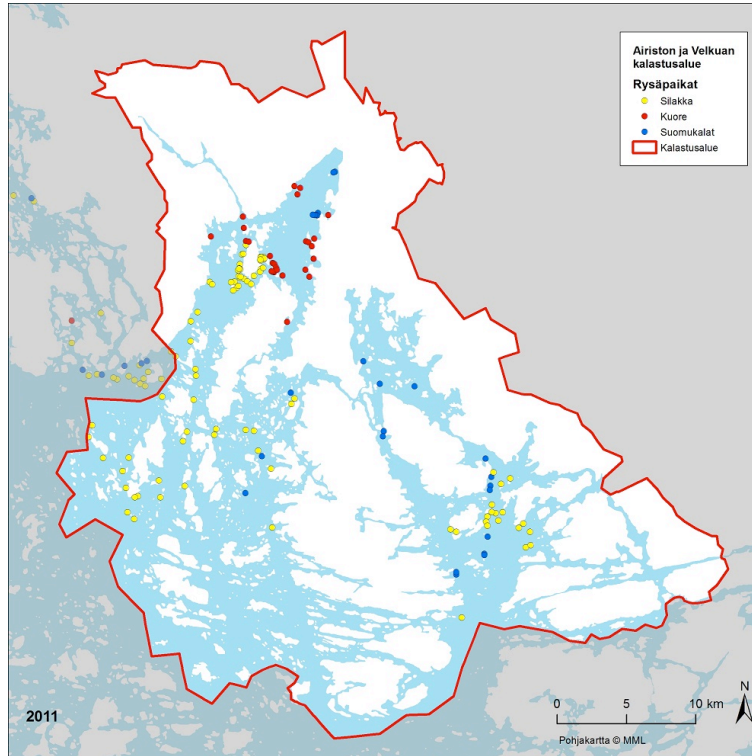
Saaristomeren ammattikalastuksen saaliista viidesosa pyydetään kalastusalueen vesiltä

Airiston-Velkuan kalastusalueella on yhteensä 129 ammattikalastajaa, joista I-ryhmään kuuluu 47 kalastajaa. Heistä 18 toimii Naantalissa ja viisi Turun alueella. II- ja III-ryhmiin kuuluvia kalastajia on Naantalissa 36. Myös Taivassalossa on useita ammattikalastajia (Kuva 2).

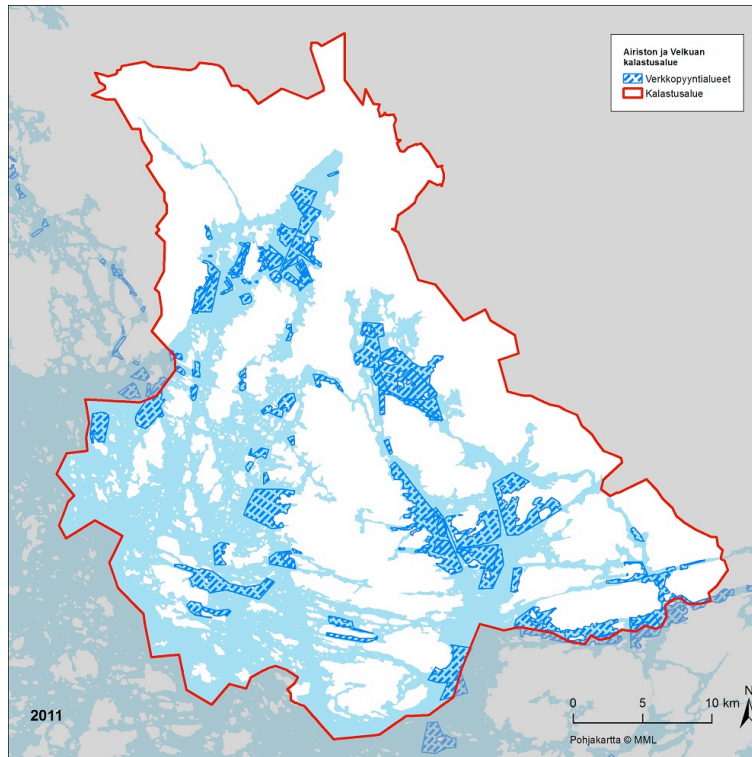
Taivassalon edustalta ja Airistolta pyydetään keväällä ja alkukesällä silakkaa rysillä. Myös muutama troolari rantauttaa saaliinsa Taivassaloon tai Merimaskuun. Turun, Kaarinan ja Naantalissa alueella harjoitetaan pääasiassa pienimuotoista rannikkokalastusta alle 12 metrisillä aluksilla. Valtaosa rannikkokalastuksen saaliista pyydetään rysillä ja verkoilla (kuvat 3 ja 4) Rysäpyynti ajoittuu pääosin kevääseen. Verkoilla ja ponttoniryksillä pyydetään myös syksyllä. Talvipyynti on pääasiassa verkkopyyntiä. Rymättylässä harjoitetaan myös talvunuottausta. Heinä-syyskuussa lämpimien vesien aikaan ammattimainen kalastus on vähäistä muun muassa pienten saaliiden, saaliin huonon säilymisen ja pyydysten limoittumisen vuoksi. Pyyntimuodot ja saaliskalojen sesongit on esitetty liitteessä 1. Ammattikalastajat myyvät saaliinsa pääosin käsittelemättömänä suoraan ensikäden ostajille ja jalostusta harjoittaville tukuille.



Kuva 2. Ammattikalastajat kotipaikan mukaan Airiston-Velkuan kalastusalueella. I- ja II/III-ryhmään luokitellut kalastajat Taivassalon, Vehmaan, Mynämäen ja Maskun alueella, Naantalissa ja Raision-Turun ja Kaarinan alueella.



Kuva 3. Ammattikalastajien rysäpaikkoja Airiston-Velkuan kalastusalueella.



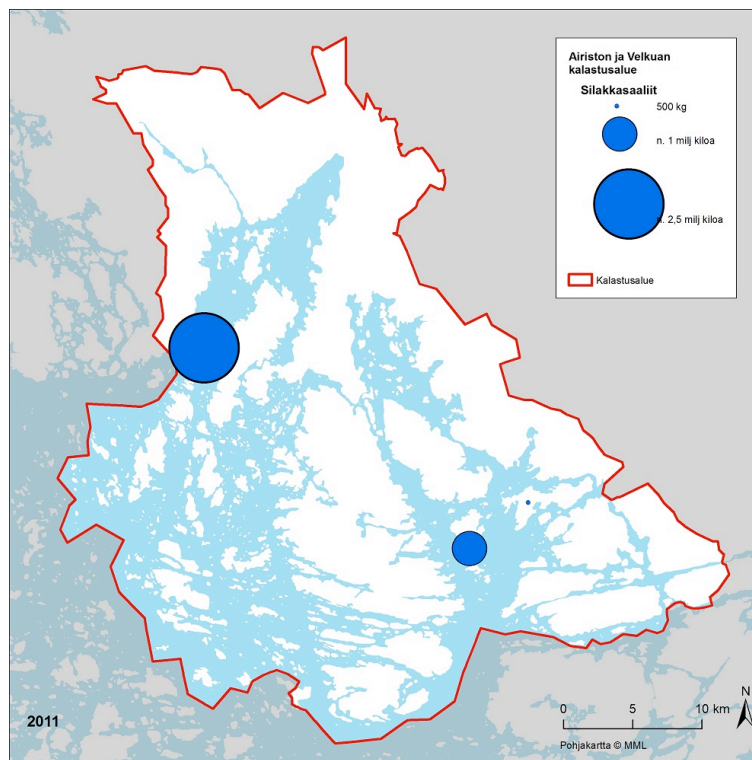
Kuva 4. Ammattikalastajien verkkopyyntialueita Airiston-Velkuan kalastusalueella.

Saaristomeren ammattikalastussaalista merkittävä osa pyydetään Airiston-Velkuan kalastusalueen vesiltä. Vuonna 2010 kalastusalueen kunnissa asuvat kalastajat pyytivät runsaat 4 miljoonaa kiloa kalaa. Saaliin tuottaja-arvo (alv 0) oli runsaat 1,3 miljoonaa euroa.

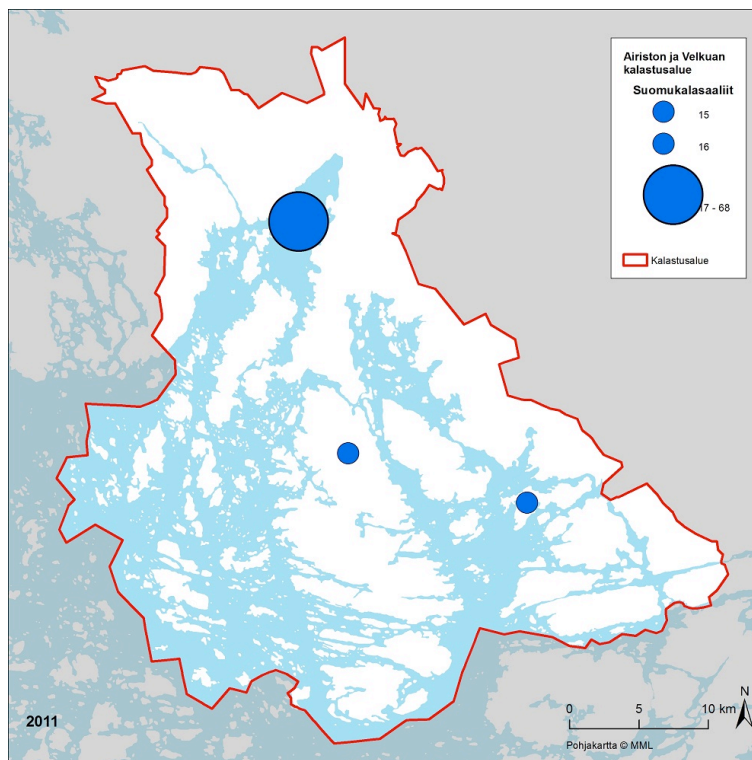
Silakka on sekä saaliin määrällä että arvolla mitaten ammattikalastajien tärkein saalislaji (Liite 1). Silakan osuus oli lähes 90 prosenttia saaliista ja runsas 40 prosenttia saaliin arvosta. Taivassalon kalastajat pyytivät yli puolet ja Naantalin kalastajat kolmanneksen silakkasaaliista (Kuva 5).

Kuha on silakan jälkeen ja ahvenen ohella yksi tärkeimmistä saalislajeista Saaristomerellä. Kuhan osuus saaliin arvosta on noin kolmannes ja ahvenen noin kuudennes. Kuhasaaliista 60 prosenttia pyydettiin Mynälahdesta tai Taivassalosta. Naantalin ja Kaarinan kalastajat saivat kummatkin viidenneksen saaliista. Taivassalon kalastajat saivat kaksi kolmasosaa ahvensaaliista (Kuva 6). Kalastusalueen vesiltä saatiin myös jonkin verran siikaa. Hauki ja made tuovat lisätuloja ammattikalastajalle talviaikaan. Kuoreen rysäkalastus ja vajaasti hyödynnetyn lahnan ja särjen poistokalastus täydentävät ammattikalastajien toimeentuloa. Vuonna 2010 kalastusalueen kunnissa asuvat kalastajat kalastivat suomukaloja ja kuoretta noin 400 tonnia ja tämän saaliin arvo oli noin 800 000 euroa.

Harmaahylkeet ja merimetsot vaikeuttavat alkutuottajien toimintaa. Haittaeläinten vaikutuksia kalatalouden alkutuotantoon on kuvattu liittessä 2.



Kuva 5. Silakkasaaliin jakautuminen kalastusalueen sisällä.



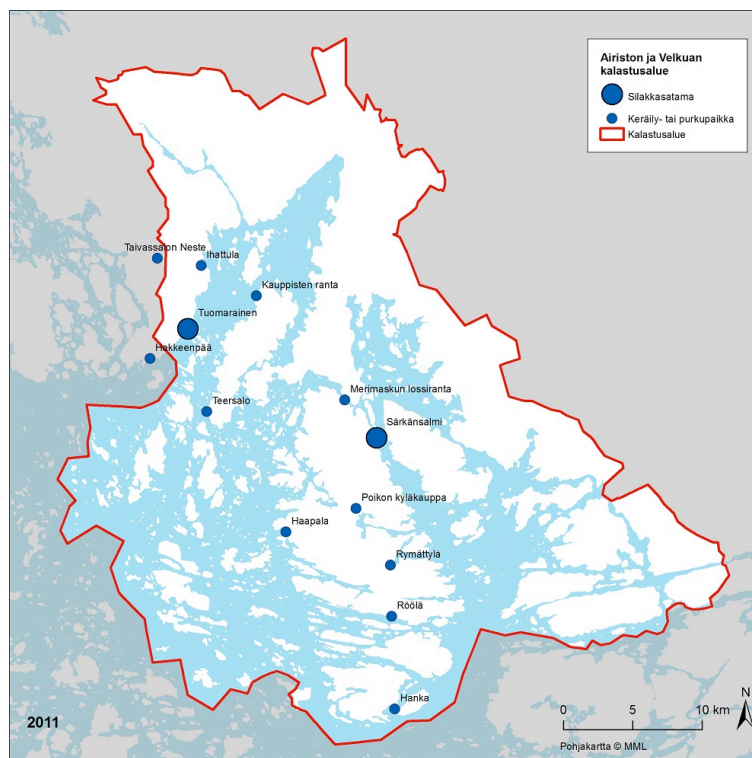
Kuva 6. Muun kalan saaliin jakautuminen kalastusalueen sisällä.

Tuomarainen ja Särkäsalmi alueen keskeisimpiä maihintuontipaikkoja

Taivassalon edustalta ja Mynälahdelta pyydetty silakka toimitetaan pääasiassa Tuomaraisten kalasatamaan, jossa toimii rannikon suurin silakanpakastamo Länsi-Rannikon Kala Oy. Kalastusalueen toimialueen ulkopuolella Kustavissa on myös toinen pakastamo, joka vastaanottaa jonkin verran silakkaa. Naantalissa pyydetyn rysäsilakan maihintuontipaikka sijaitsee Särkäsalmessa, josta kala toimitetaan Tuomaraisten pakastamoon. Särkäsalmen satamassa on jääkone ja muuta kalan vastaanottoon liittyvää laitteistoa, ja sinne toimitetaan myös paljon suomukalaa.

Suomukalan vastaanottoon keskittyneitä maihintuontipaikkoja on Naantalissa Rymättylän Röölässä ja Haapalanrannassa, mutta niiden varustelutaso on alhainen. Kalaa rantautetaan myös Velkuan Teersalossa, Livonsaaren Kauppisten ja Rymättylän Kirkkolahden rannassa. Länsi-Rannikon Kala Oy vastaanottaa Tuomaraissa ajoittain suomukalaa. Pääosan suomukalasta keräilee uusikaupunkilainen Kalarannan Vihannes Oy. Alueella kiertää myös yksittäisiä pieniä kalankeräilijöitä. Kalasatamat, kalan maihintuontipaikat ja keräilypisteet on merkitty kuvaan 7. Osa kalastajista kuljettaa suomukalasaaliinsa Uuteenkaupunkiin Kalaset Oy:hyn. Kalastajien välillä ei ole juurikaan kuljetuksissa yhteistyötä.

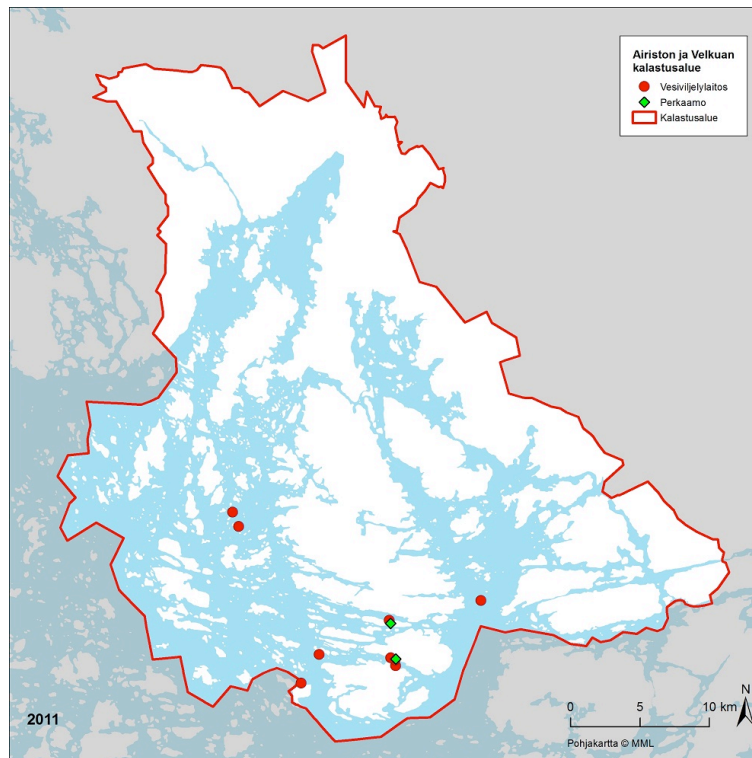
Kalatalouden ja merenkulun koulutussäätiön SAMPI II-projekti kartoitti kalan purkupaikkojen ominaisuuksia vuosien 2003 – 2005 aikana (Saarinen, M. 2005). Tarkempi kuvaus silloin kartoitetuista maihintuontipaikoista on liitteessä 3. Pitkät etäisyydet hankaloittavat niin ammattikalastajien kuin kalankeräilijöidenkin toimintaa. Maskun, Turun, tai Kaarinan alueella ei ole yleisiä kalasatamia tai maihintuontipaikkoja. Kalastajat tuovat saaliinsa joko omiin rantoihin tai lähimpien kuntien maihintuontipaikkoihin. Kalastusalueen itäpuolella toimivien ammattikalastajien kuljetusmatkat, -ajat ja -kustannukset ovat suuret.



Kuva 7. Kalan vastaanottopaikat Airiston-Velkuan kalastusalueella.

Kirjolohta ja siikaa kasvatetaan 600 tonnia vuodessa

Naantalin vesialueella toimii kolme kalankasvatusyritystä, joilla on yhteensä kahdeksan laitosta - kuusi Rymättylässä ja kaksi Velkualla (Kuva 8). Kasvatettavat lajit ovat kirjolohi ja siika, ja laitosten vuosittainen tuotantomäärä on yhteensä noin 600 tonnia vuodessa. Kalat toimitetaan jatkojalostukseen ja tukkuihin perattuna. Yksi yritys myy kalojaan eteenpäin myös fileinä ja pakasteina. Kasvattajien mukaan kauppaa on tehty suoraan myös paikallisten ravintoloitsijoiden, vähittäiskaupan ja turistienkin kanssa. Suoraan alueelle myydyn kalan osuus on kasvattajien mukaan 10-20 prosentin luokkaa. Kalan kuljetukset on järjestetty kasvattajan omalla kalustolla, tai asiakkaat hakevat kalaa myös suoraan kasvattajilta.



Kuva 8. Kalan kasvatuslaitokset Airiston-Velkuan kalastusalueella.

Kalatukut ja kalan jalostamot

Kalan tukkukauppa ja jalostus on monimuotoista toimintaa

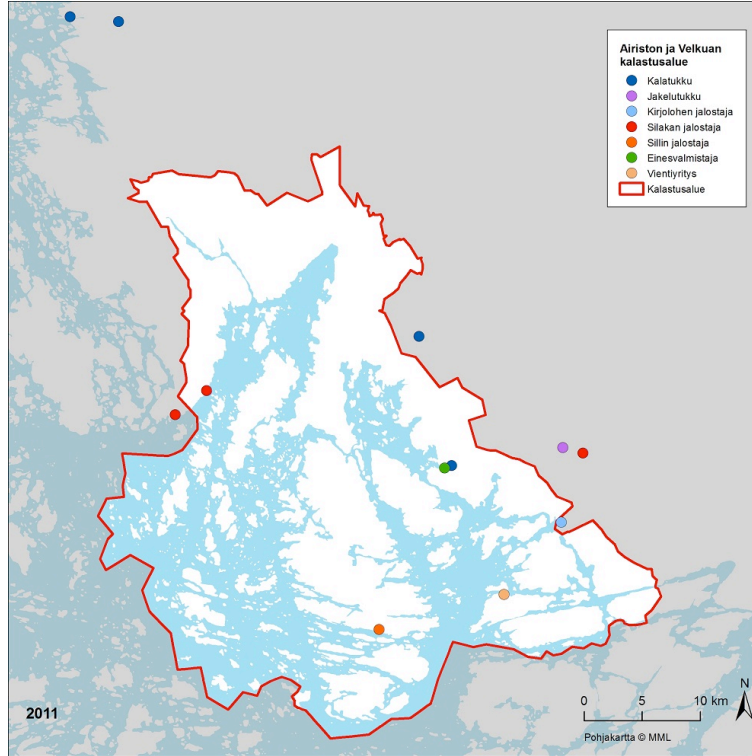
Kalatukut ja kalan jalostamot ostavat ensikäden ostajina kalastajilta ja kalankasvattajilta kalaa. Useimmat kalatukut jalostavat kalaa, ja niillä on muitakin kalakauppaan liittyviä toimintoja kuten kalan vientiä tai vähittäiskauppaa.

Kalastusalueella toimii yksi suuri **silakanjalostuslaitos**, Länsi-Rannikon Kala Oy Taivassalon Tuomaraisissa. Pääosa kalastusalueelta pyydetyistä rypsäsilakasta lajitellaan ja pakastetaan Länsi-Rannikon Kala Oy:ssa, joka ostaa paljon silakkaa myös kalastusalueen ulkopuolelta muun muassa Uudenkaupungin troolareilta. Yritys vie pääosan silakasta elintarviketeollisuuden raaka-aineeksi Venäjälle ja muualle Itä-Eurooppaan. Pieni osa silakasta fileoidaan tai myydään fileoitavaksi lähinnä Turun seudun markkina-alueelle. Vientiin sopimaton osa silakasta pakastetaan rehuksi Pohjanmaalle tai Keski-Euroopan vientiin. Yritys vastaanottaa, lajittelee ja pakastaa myös muita kaloja kuten kuoretta ja särkikaloja vientitarkoitukseen. Tällä hetkellä yritys vastaanottaa, fileoi ja myy myös suomukalaa. Kalastusalueen ulkopuolella Kustavin Laupusissa toimii Saariston Jaädyttämö Oy, jossa pakastetaan jonkin verran silakkaa Itä-Euroopan vientiin ja rehuksi. Turussa toimii Martin Kala- ja Vihannes Oy, joka on Suomen suurin **silakanfileointilaitos**. Yritys ostaa pääosan raaka-aineestaan suunnittelun alueen ulkopuolelta, mutta osan Taivassalosta. Fileet toimitetaan eteenpäin keskusliikkeisiin, kalatukkuihin, jatkojalostukseen ja vähittäiskauppaan, ja osa niistä menee suunnittelun alueen kulutukseen.

Suomukaloista pääosan ostaa Uudessakaupungissa toimiva **kalatukku**, Kalarannan Vihannes Oy, joka keräilee kalaa suunnittelun alueen kalastajilta. Yrityksessä kala fileoidaan, ja fileet myydään eteenpäin muille kalatukuille, vähittäiskaupoille tai ulkomaille. Uudessakaupungissa toimii myös Kalaset Oy, joka ostaa ja fileoi kotimaista kasvatettua kirjolohta, siikaa ja luonnonkalaa. Pääasiakkaita ovat muut tukut, vähittäiskaupat ja suurkeittiöt. S. Wallin ostaa osan kalasta suunnittelun alueen kalastajilta. Yrityksellä on Turun kauppahallissa oma vähittäismyymälä ja se toimittaa kalaa Turun seudun suurkeittiöihin. Osa näiden tukkujen kalasta myydään suoraan suunnittelun alueen vähittäiskauppoihin tai suurkeittiöille tai välitetään asiakastukkujen kautta alueelle. Ab Chipsters Food Oy on ahvenanmaalainen suuri kalanjalostaja, joka ottaa vastaan kalaa. Ab Chipsters Food Oy:llä on myös myyntipiste Naantalissa, ja yritys välittää kalaa suurkeittiöille, ravintoloille ja vähittäiskauppaan. Jokisen Eväät Oy on turkulainen suuri **tukku**, joka välittää, jalostaa ja jakelee erilaisia kalajalosteita tukuille, keskusliikkeille, suurkeittiöille ja vähittäiskaupoille. Kala tai kalatuotteet tuodaan tai ostetaan muilta tukuilta.

Lohikunta ostaa kirjolohta Saaristomeren kalankasvattajilta, jalostaa ja myy jalosteita tukuille, jalostukseen, vähittäiskauppaan ja suurkeittiöille ympäri Suomen. Pieni osa kaupataan suunnittelun alueelle. Kala-Apu Oy on kalan käsittelyyn keskittynyt jalostusyrittäjä, joka fileoi, ruodottaa ja pakkaa pääasiassa kasvatettua kalaa kalatukkujen ja jalostusyrittäjien tarpeisiin. Kalasuora Oy ostaa pientä ahventa suunnittelun alueen kalastajilta tai tukuilta vientiin. Boyfood Oy on Suomen suurin sillin jalostamo, joka purkittaa tuontisillä Rymättylässä ja myy sitä keskusliikkeille, kalatukuille ja suurkeittiöille. Naantalin Ruokamestarit Oy tekee lähialueen tukuilta ostetusta kalasta muun muassa valmisruokia. Tuotteet myydään vähittäiskauppoihin tai lähialueen suurkeittiöille. Naantalin Kalatuote Oy on kalansavustukseen keskittynyt yritys, jonka päätuotteita ovat Norjan lohi ja siika. Hankintakanavana on tukku, joka hoitaa myös valmiiden tuotteiden jakelun alueen vähittäiskauppoihin.

Airiston-Velkuan toimialueella toimivat kalanostajat on esitetty kuvassa 9, niiden toimenkuva ja kalan hankinta- ja jakelukanavat taulukossa 1. Karttakuvat elinkeinokalatalouden logistiikasta on esitetty liitteessä 4.



Kuva 9. Kalaa ostavat yritykset Airiston-Velkuan kalastusalueella.

Taulukko 1. Hankkeen keskeisimpien ensikäden ostajien, kalatukkujen ja jalostusyriyten toiminta.

	Yritysten toimenkuva					Mistä kala hankitaan?					Mihin kala toimitetaan?					
	Ensikäden ostaja	Jalostus	Tukkumyynti	Vähittäismyynti	Vienti	Alkutuottajat	Ensikäden ostajat	Jalostusliike	Tukku	Tuonti	Jatkojalostus	Tukkuliikkeet	Kaupan keskusliikkeet	Suurkeittiöt ja ravintolat	Vähittäismyynti	Vienti
Länsi-Rannikon Kala Oy	X	X	X		X	X					X	X	X			X
Saariston Jäädäyttämö Oy	X	X			X	X										X
Martin Kala ja Vihannes Oy	X	X	X			X	X				X	X	X		X	
Kalarannan Vihannes Oy	X	X	X		X	X					X	X			X	X
Kalaset Oy	X	X	X			X				X	X	X		X	X	
S.Wallin Seur Oy		X	X	X		X	X		X					X	X	
Ab Chipsters Food Oy	X	X	X		X	X				X			X	X	X	
Jokisen Eväät Oy		X	X				X	X		X		X	X	X	X	
Osuuskunta Lohikunta	X	X	X			X					X	X		X	X	
Kala-Apu Oy	X	X	X	X		X	X				X	X		X	X	X
Kalasuora Oy					X	X	X									X
Boyfood Oy		X	X							X		X	X	X		
Naantalın Ruokamestarit Oy		X		X			X		X						X	
Naantalın Kalatuote Oy		X	X									X				

Kaksi kolmasosaa Suomessa kulutetusta kalasta on tuontikalaa, ja isoin määrällisesti suurin kalatuote on Norjan lohi. Iso osa kalatuotteista välitetään keskusliikkeiden kautta vähittäiskauppaan ja suurkeittiöille. Edellä mainittujen toimijoiden lisäksi kalaa toimitetaan alueelle esimerkiksi vähittäiskaupan keskusliikkeiden kuten Kespron, Inex Partnersin ja Tuko Logisticsin, sekä ulkopaikkakunnalla toimivien jalostajien, kuten Hukkanen Oy:n, Hätälä Oy:n, Apetit Kala Oy:n ja Heimon Kala Oy:n kautta.

Pääosa kalastusalueella kulutetusta kaupallisesta kalasta tulee alueen ulkopuolelta. Pohjoinen Saaristomeri on puolestaan yksi Suomen tärkeimpiä suomikalaa pyyntialueita, minkä vuoksi iso osa sieltä pyydetystä kalasta myydään alueen ulkopuolelle. Kalastusalueella pyydetystä luonnonkalasta pääosa on kiertänyt monen toimijan kautta ennen päätymistään kuluttajan ruokapöytään.

Kala kuluttajille – Vähittäiskauppa, suurkeittiöt ja ravintolat

Supermarketeissa ja suoramyyntissä lähialueen kala on haluttua

Vähittäismyynti on tuotteiden myyntiä kuluttajalle. Vähittäiskauppojen elintarvikemyynti on yleisesti ottaen ketjuohjauksessa, mikä tarkoittaa että elintarvikkeiden hankinta hoidetaan keskitetysti ja tehokkaalla logistiikalla. Ketjuohjaus tarkoittaa myös keskitettyä markkinointia ja keskusliikkeen ohjaamaa myyntiä, tuotevalikoimaa ja hinnoittelua. Kuitenkin erityisesti K-ryhmä profiloituu vahvasti lähiruoan kannattajaksi, ja K-kauppiaille on mahdollisuus tehdä myös itsenäisiä hankintapäätöksiä. S-ryhmällä hankinnoista vastaa paikallisen alueosuuskaupan osto- hankintapäällikkö, ja hankinnat on hyvin pitkälle keskitetty Inex Partnersin kautta.

K-Supermarketit Ellen ja Ukkopekka. Päähankintakanavina ovat Turun seudulla toimivat tukut ja isot kalatukut muualta Suomesta. Kalaa tulee hiukan myös suoraan kalastajilta: Rymättyläläistä nuottasilakkaa, ahventa, kuhaa ja siikaa. Eettisyys ja laatu ovat avainasemassa. Tuoreelle kalalle on kysyntää, ja edellytykset paikallisen tuorekalan myynnin lisäämiselle ovat olemassa.

Turun Osuuskaupan kalamyynnin pohjana ovat volyymituotteet, pääasiassa tavarantoimittaja Inexin kautta hankittu Norjan lohi. Inex hoitaa kauppaketjun puolesta kilpailutuksen, jossa mukana ovat suomalaiset toimijat. Tavallisimpia kalan toimittajia ovat Turun ja Naantalin alueella Jokisen Eväät Oy, S.Wallin Oy, sekä Hukkanen Oy ja Heimon Kala Oy.

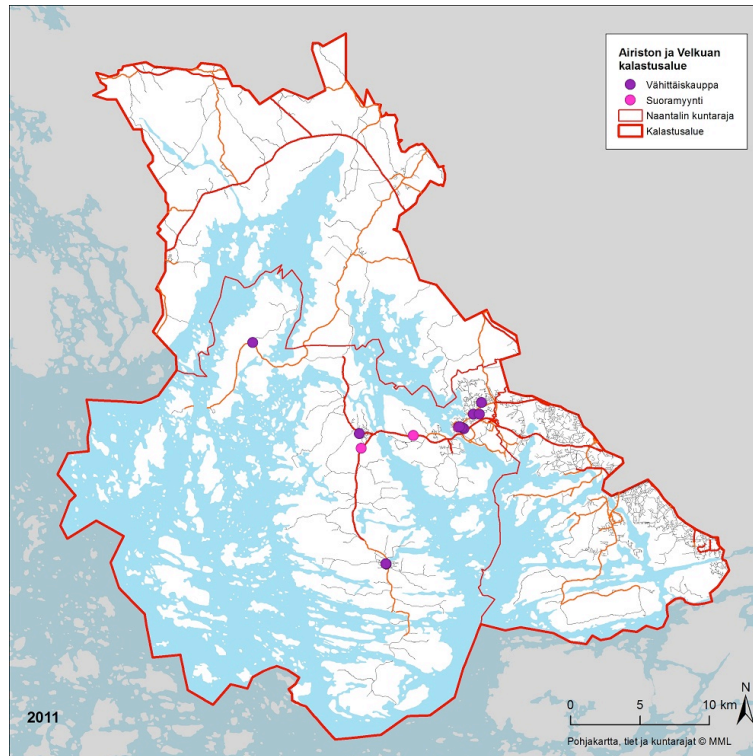
Pienten lähikauppojen (Sale Rymättylä, Siwa Rymättylä, Valintatalo Naantali, K-Market Etappi, K-Market Ruusumo, Livonsaaren kauppa) valikoimassa on pääasiassa pakattuja lohijalosteita. Kalat tulevat keskusliikkeiden kautta, ja toimittajina ovat isot kalatukut.

Pienten K-lähikauppojen kauppiaille on vapaus valita tuotteita ketjuohjauksen ulkopuolelta, mutta kalan kohdalla tätä vapautta ei juurikaan harjoiteta. Ketjusta riippumatta kaikki haastatellut kuvasivat kalan myynnin olevan pienessä lähikaupassa haasteellista. Eräs kauppias kertoi pakatun Norjan lohien myynnin olevan hankalaa, sillä lähikaupan asiakkaat eivät hänen mukaansa ole valmiita maksamaan normaalia hintaa kalasta, vaan menevät tarjouskalan perässä suurempiin liikkeisiin. Hintavammat, pakatut kuha- tai ahvenfileet eivät mene kaupaksi, eikä kaupoissa ole mahdollisuuksia tuorekalan myyntiin.

Suoramyyntillä tarkoitetaan alkutuottajan tai kalanjalostajan myyntiä suoraan kuluttajille. Tavallisimpia paikkoja kalan suoramyyntille ovat erilaiset kalamarkkinat, torit ja toisinaan myös suurten markettien pihat ja tienvartit. Kolme yrittäjää harjoittaa kalan suoramyyntiä. Saariston Savutuote Oy savustaa ja myy kesäsesongin aikana tuotteitaan Luonnonmaalla Rymättylätien varressa keskiviikosta sunnuntaihin. Muina vuodenaikoina myyntiä on Kaarinassa ja Liedossa. Yrityksen tuotevalikoima koostuu pääasiassa savustetusta lohesta, siiasta ja silakoista. Suurin menekki on Norjan lohella. Hankintakanavana on kalatukku. Kalojen hankkiminen suoraan ammattikalastajalta on lainsäädännön vuoksi hankalaa. Lei-Kei Myynti myy loimulohituotteita muun muassa Rymättylätien varrella, Livonsaareissa ja Velkuan Teersalossa. Pääraaka-aineet, Norjan merilohi ja siika, hankitaan tukun kautta. Myyntipaikka Taattisten tien risteyksessä Rymättylätien varrella on erittäin toimiva. Yritys on toiminut kahdeksan vuotta samalla paikalla, ja asiakaskunta on vakiintunut.

Naantalin torilla kalaa myy perjantaisin ja lauantaisin yksi myyjä. Torimyyjän valikoimiin kuuluu tuore kotimainen kala (kuha, siika, ahven, hauki, muikku), Norjan kirjolohi kaikissa muodoissaan sekä erilaiset sillituotteet ja savukala. Tuoreet kalat myyjä on hankkinut suoraan Naantalin alueella toimivilta kalastajilta, jalosteet tukku/jalostusliikkeiltä.

Airiston-Velkuan toimialueella toimivat kalan vähittäis- ja suoramyyjät on esitetty kuvassa 10. Torilla tapahtuvan suoramyyntin ohella kalamarkkinatapahtumia järjestetään Turun ja Naantalin alueella ympäri vuoden. Kalamarkkinakalenteri on esitetty liitteessä 5.



Kuva 10. Kalan vähittäis- ja suoramyyntipisteet Naantalissa.

Käyttövalmis lohi hallitsee suurkeittiöiden ja ravintoloiden ruokalistoja

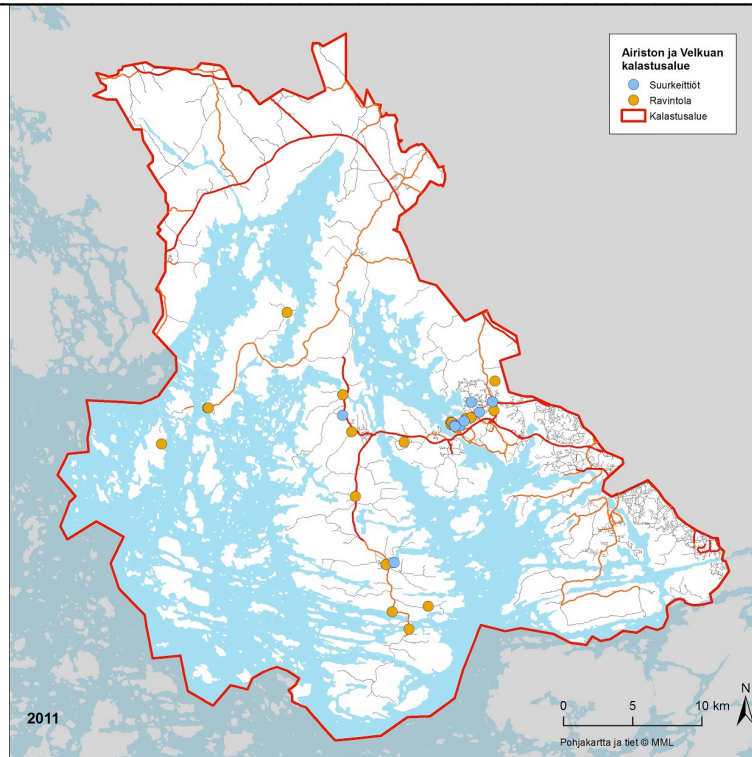
Suurkeittiöt tuottavat aterioita päivittäiseen joukkoruokailuun. Keskuskeittiön tuotannolle on tyypillistä hyvä etukäteissuunnittelu, vakioidut ruokaohjeet, suuret annosmäärät sekä monien erilaisten aterioiden samanaikainen valmistus. Naantalin alueen suurkeittiöt on esitetty kuvassa 11.

Naantalin Ruokapalvelut tuottaa ateriapalvelut Naantalin alueen kouluille, päiväkodeille sekä työpaikkaruokailuun noin 3400 henkilölle. Näistä 2700 on koululaisia ja 500 päiväkotilaista. Työpaikka ja terveyskeskusruokailu, joka kattaa myös vanhainkodit, tavoittaa 200 ihmistä.

Kalat hankitaan pääasiassa seutusopimuksella Kespron tukun kautta yhteistyössä kilpailutuksesta vastaavan Turun kaupungin kanssa. Kespron kautta hankitut kalat ovat pääasiassa pakastettua lohta, seitiä, silakkaa, mutta myös erilaisia jalosteita kuten kirjolohikuutioita ja valmiita silakkapihvejä käytetään. Lohen osuus on hallitseva. Kuukaudessa Naantalin Ruokapalvelut kuluttavat noin 2500 kiloa kalaa, josta kirjolohen ja lohen osuus on 60 prosenttia (kirjolohi 1100 kg, lohi 425 kg, yht. 1500 kg), seitin 26 prosenttia (650 kg), silakan noin 14 prosenttia (355 kg). Seutusopimusten avulla suurkeittiöt saavat käyttöönsä edullisesti suuria volyymeja käyttövalmista (fileerattua) kalaa hyvällä toimitusvarmuudella. Tällöin aterian keskihinta pysyy riittävän alhaisella tasolla ja toiminnan etukäteissuunnittelu on mahdollista. Kilpailutuksen ulkopuolelta tuoretta kalaa ja kalan eri sesonkeja on hyödynnetty teemapäiviä suunniteltaessa. Suunnittelu toteutetaan yhdessä Naantalin hankintapäällikön kanssa, Ruokapalveluiden vastatessa käytännön toteutuksesta. Teemapäivien toteutus vaatii parin kuukauden suunnittelua.

Ravintolat ovat tavallisesti yksityisiä palvelusektorin yrityksiä. Ravintolan liike- ja toimintaideassa määritellään halutut asiakasryhmät, toimintatavat sekä yrityksen tuotteet ja palvelut. Naantalin alueella toimii 46 ravintolaa (Kuva 11). Näistä 12 on joko erityisesti lähiruoan käyttöön profiloituneita ravintoloita tai esimerkiksi elämyspalveluita tarjoavia maaseutumatkailuyrityksiä, joille kesäsesonki on vilkkainta aikaa. Naantalin seudun ravintoloissa on suuri potentiaali hankkeen kannalta. Lähiruoka on ravintoloille kilpailuvaltti.

Lohikalojen ohella ruokalistoille mahtuu paljon silakkaa, ahventa ja kuhaa. Kaloista valmistetaan perinteisempiä silakkapihvejä ja saaristolaishenkistä kalakeittoa, mutta ruokalistoille mahtuu myös gourmet-annoksia. Kalat hankitaan pääasiassa tukusta fileenä (pakastettuna tai tuoreena), mutta joukkoon mahtuu myös yrityksiä, joiden koko materiaalivirta hankitaan laajan paikallisen pientuottajaverkoston kautta. Tällöinkin valikoimaa täydennetään usein tukun kautta, sillä luonnonkalaa ei ole saatavissa tasaisesti ympäri vuoden.



Kuva 11. Suurkeittiöt ja ravintolat Naantalissa.

Turun seudulla kulutetaan paljon kalaa

Suomalainen syö noin 28 kiloa kalaa (16 kiloa filettä) vuodessa. Kalastusalueen kunnissa asuu noin 275 000 henkilöä, joista pääosa Turussa. Väestömäärään perustuvan karkean laskelman mukaan koko alueen kalan kaupallinen kulutus (vähittäiskaupan tai suurkeittiöiden kautta) on noin 7,5 miljoonaa kiloa ja vastaava kotimaisen kalan kulutus noin 1,3 miljoonaa kiloa. Kalastusalueelta pyydetään enemmän luonnonkalaa kuin mitä asukkaat sitä ostavat. Kotimaisen kirjolohenkin tarjonta tyydyttäisi suurimman osan sen kulutuksesta. Naantalissa kotimaisen pyydetyn ja kasvatetun kalan tuotanto ylittää moninkertaisesti alueelta ostetun kalan määrän. Saaristomeri on Suomen merialueen merkittävin kesämökki- ja matkailualue. Saaristossa asuu ja käy kesäkuukausina saman verran ihmisiä kuin kalastusalueen kunnissa on vakituisia asukkaita, jotka ostavat kalaa vähittäiskaupasta tai syövät sitä ravintoloissa. Saaristokuntien asukkaat ja mökkiläiset pyytävät myös itse paljon kalaa. Virkistyskalastuksen saalis kalastusalueen vesissä on noin 400 tonnia, josta pääosa on ahventa, haukea, kuhaa ja särkikaloja.

Matkailun merkitys Naantalille on suuri. Merkittäviä työllistäjiä alalla ovat majoitus- ja ravitsemussektorit, ja alueen matkailuyritykset ovat hankkeelle potentiaalisia yhteistyökumppaneita. Naantalin matkailustrategian vuosille 2007-2015 mukaan Naantalin välitön matkailutulo vuonna 2005 oli 37,3 miljoonaa euroa. Matkakohteista kansainvälisestäikin tunnetussa Muumimaailmassa vierailee vuosittain yli 200 tuhatta henkilöä. Naantalin Kylpylässä vierailee vuosittain 300 tuhatta henkilöä.

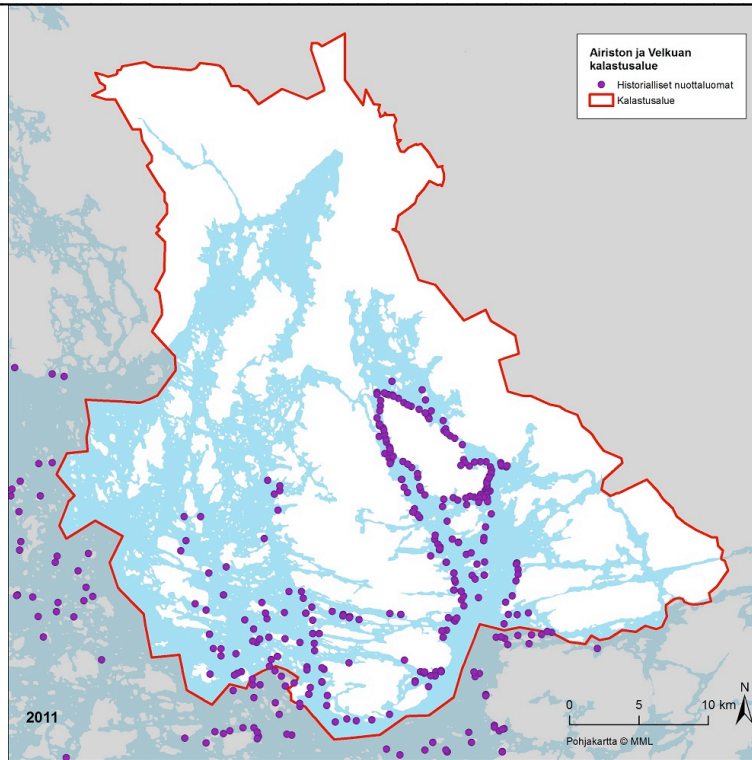
Alueella rikas kalatalousperinne

Varsinais-Suomessa ja erityisesti Rymättylässä, Velkuassa ja Taivassalossa on vahva kalatalousperinne. Sillin ja silakan kalastus eri muodoissaan on tarjonnut saaristolaisille elantoa jo vuosisatojen ajan. Rymättyläinen Saukko –laivasto teki ensimmäiset sillinpyyntimatkat Islannin vesille 1940- ja 1950-luvun vaihteessa ja jatkoi toimintaansa aina vuoteen 1975 saakka.

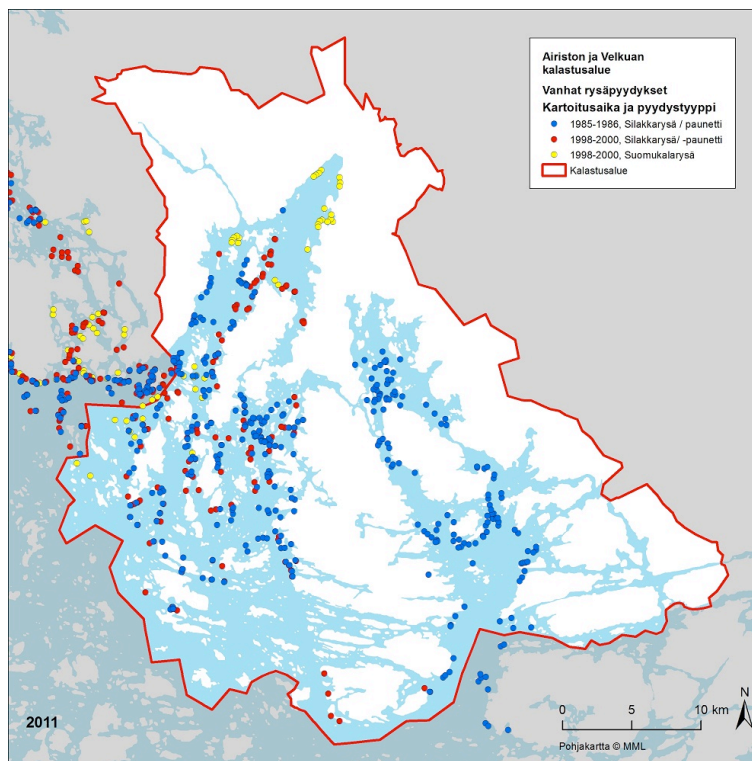
Talvi- ja suvinuottauksella on Saaristomerellä pitkät perinteet: Jo 1500-luvulta veroluetteloista löytyy mainintoja Rymättylän ja muiden saaristokuntien nuotista (Tarkiainen ym. 2007). Nykypäivänä nuottaaminen on kalastusmuotona hiipunut näytösluonteiseksi toiminnaksi.

Silakan rysäpyynti oli Turun saaristossa uudempi kalastusmenetelmä: Esimerkiksi silakan rysäpyyntiä Rymättylässä tiedetään tapahtuneen ainakin jo vuonna 1893 (Rymättylässä joulunaikana 1893, Aura nro 8 20.1.1894). 1890-luvun jälkipuoliskolta lähtien silakan rysäpyynti Turun saaristossa alkoi yleistyä. Rysäpyynti on jo kulta-aikansa nähnyt, mutta pyyntimuoto elää Lounais-Suomessa vahvasti vielä tänäkin päivänä. Perinteisiä silakkarysiä on myös Rymättylän vesillä, mutta rysien lukumäärä on pudonnut rajusti viime vuosikymmenien aikana (Kuvat 3 ja 13).

Suomen Ammattikalastajaliitto SAKL ry:n mukaan vuonna 2009 Vakka-Suomen alueelta pyydettiin noin 70 prosenttia koko Suomen rysasilakkasaaliista, yhteensä yli viisi miljoonaa kiloa, joka tekee vajaa 6 prosenttia Suomen kokonaissilakkasaaliista. Saaristomerellä ammattikalastuksen kannattavuus onkin kalastajien mukaan keskimääräistä korkeammalla tasolla. SAKL:in ”Ammattikalastus 2015” -selvityksessä ammatin kannattavuuden arvioi hyväksi yli puolet Saaristomerellä toimivista ammattikalastajista. Muualla rannikolla kannattavuuden arvioi hyväksi vain 28 % vastanneista. Paikallisen kalastusperinteen vaalimiseksi alueella on vuosien aikana toiminut useita hankkeita, mm. historiallisten nuottaluomien sijainteja on kartoitettu vanhoilta nuottakonkareilta (kuva 12). Tiivistelmä kalatalousperinnettä elvyttävistä hankkeista ja tapahtumista on esitetty liitteessä 6.



Kuva 12. Historialliset nuottaluomat Naantalin Rymättylässä.



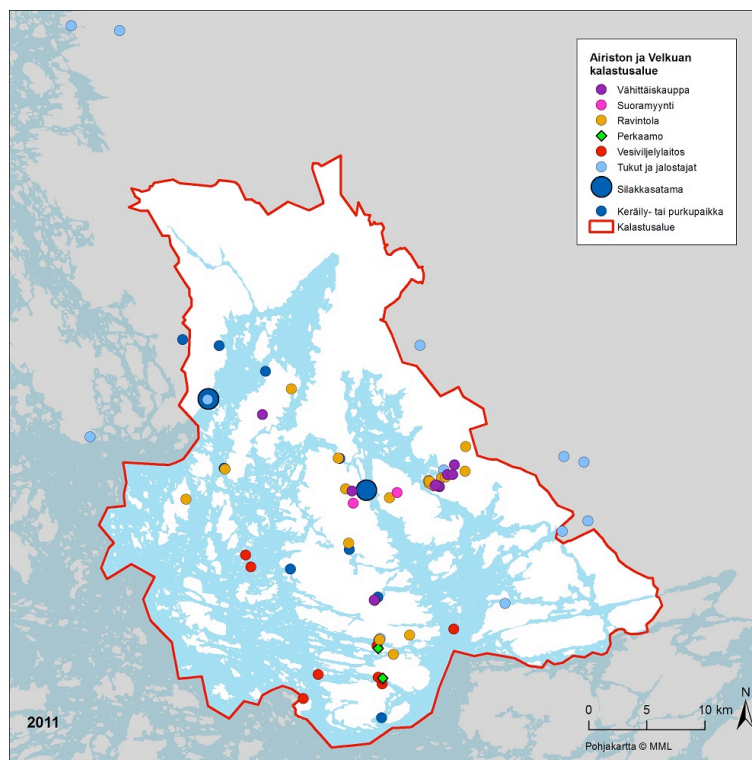
Kuva 13. Vanhat rysäpyydyspaikat Airiston-Velkuan kalastusalueella.

Yhteenveto alueen elinkeinokalataloudesta ja sen kehittämismahdollisuuksista

Naantalın ja Turun elinkeinokalataloudella valtava potentiaali

Elinkeinokalatalouden toimintaympäristö ja toimijaverkosto on vuosien saatossa muotoutunut nykyiselle mallilleen. (Kuva 14) Jokaisella kalaketjun toimijalla on oma toiminta- ja osaamisalueensa. Alkutuottajat toimittavat kalansa ensikäden ostajille, jotka välittävät kalan eteenpäin muille tukuille, jalostukseen, suurkeittiöihin, vähittäiskauppaan tai vientiin (liite 4). Usein jalostajat ja tukkumyyjät ovat samoja toimijoita.

Nyky aikaistuva toimintaympäristö pakottaa alkutuottajat kehittämään toimintaansa yhä enemmän elintarvikeyrityksen näkökulmasta, mutta paikoin heikko kannattavuus ja epävarmuus alan tulevaisuudesta ei houkuttele investoimaan ja kehittämään toimintaa. Suomukalan ja rysäsilakan osto on Naantalın alueella käytännössä yhden ensikäden ostajan varassa. Kotimaisen kasvatetun kalan tuotanto on vähentynyt samalla kun kilpailevien maiden tuotanto ja tuonti ulkomailta kasvaa. Vähentyneestä ravinnekuormituksesta huolimatta alati kirstyvät ja määräaikaisten ympäristölupavaatimukset heikentävät kalankasvatuksen kannattavuutta.



Kuva 14. Elinkeinokalatalouden toimijat ja kalasatamat Airiston-Velkuan kalastusalueella.

Nykytilaselvityksen pohjalta luodaan kehittämissuunnitelma alueen elinkeinokalatalouden kehittämiseksi. Keskeisimpiä kehityskohtia ovat

- 1) **Alkutuotannon toimintaedellytysten turvaaminen ja yritystoiminnan kehittäminen.**
Kalatalouden toimintaedellytykset turvataan viemällä ammattikalastuksen pyyntipaikkoja ja vesiviljelyn sopivia kasvatusalueita koskevia tietoja kunnallisiin päätöksentekoprosesseihin. Päättäjien tahtotila mahdollistaa mm. ammattikalastukselle tärkeiden alueiden huomioinnin kaavoituksessa. Toimintaedellytysten turvaaminen ja kehittäminen ovat ensikäden ostajien mukaan kehittämissuunnitelman keskeisimpiä kohtia. Tavoitteena on myös parantaa nykyisiä toimintaedellytyksiä kehittämällä alueellista yhteistyötä sekä logistiikkaa.
- 2) **Paikalliskala-ajattelun konkretisoiminen.**
Saaristo-ohjelmaa toteuttavasta Naantalın kaupungista pyritään luomaan edelläkävijä ja käytännön esimerkki siitä miten paikalliskala-ajattelua voidaan toteuttaa muuttuneessa toimintaympäristössä. Paikallisen kalan huomioiminen julkisissa ruokahankinnoissa tukee paikallista kalataloutta ja lähivesiltä pyydetyn kalan saatavuutta vähittäiskaupassa ja suurkeittiöissä on parannettava.
- 3) **Kalatalousperinteen hyödyntäminen elinkeinotoiminnassa.**
Miten tehdään entistä ja nykyistä kalataloutta ihmisille tutuksi? Alueen vahva kalatalousperinne on arvokas resurssi ja hyödynnettävissä kalatalouden ja Naantalın matkailuelinkeinojen hyväksi.

Puhelinhaastatteluissa tuli nopeasti ilmi, että jokaisella elinkeinokalatalouden sektorilla on kiinnostusta kehittää paikallista toimintaa, ja miltei jokainen haastateltu ilmaisi kiinnostuksensa osallistua kehityshankkeisiin tavalla tai toisella.

Naantalın kaupungin päättäjien tuki paikalliselle elinkeinokalataloudelle on tärkeää. Pitkät perinteet, päättäjien kehitystä tukeva tahtotila yhdistettynä elinkeinokalatalouden ammattilaisten laajaan osaamiseen luovat tukevan perustan kolmen kohdan kehittämissuunnitelmalle.

Lähteet

Naantalin saaristo-ohjelma vuosille 2010 – 2012. Viitattu 28.7.2011.

http://www.naantali.fi/tyo_yrittaminen/saaristojamaaseutu/fi_FI/saaristo/_files/83232914742902866/default/SAARISTO-OHJELMA_KV-HYV.pdf

Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos 2011. Ammattikalastus merellä 2010. Riista- ja kalataloustilastoja 3/2011. Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos, Helsinki. Viitattu 24.8.2011.

http://www.rkti.fi/www/uploads/pdf/uudet%20julkaisut/rkti_tilastoja_3_11_web.pdf

Rymättylässä joulunaikana 1893, Aura nro 8 20.1.1894. Viitattu 26.8.2011

http://digi.kansalliskirjasto.fi/sanomalehti/secure/showPage.html?conversationId=15&action=entryPage&id=705594&pageFrame_currPage=3

Saarinen, M. 2005. Ammattikalastuksen nykytila Saaristomerellä ja strategia vuosille 2005-2013. Kalatalouden ja merenkulun koulutussäätiö – Suomen kalatalous- ja ympäristöinstituutti, Turku 2005. Viitattu 15.08.2011

http://kalakoulu.fi/files/projektiraportit/Ammattikalastuksen_nykytila_Saaristomerella_ja_strategiavuosille_2005-2013.pdf

Suomen Ammattikalastajaliitto ry – SAKL, 2009. Ammattikalastus 2015 - Raportti merialueen ammattikalastajien näkemyksistä ammatin tulevaisuudesta. Viitattu 18.07.2011 http://www.sakl.fi/_doc/SAKLraporttiWEB2.pdf

Tarkiainen, V., Nyman, P., Heikurinen, J. 2007. Nuottaluomia Saaristomeren alueella. Saaristomeren Nuotta-akatemia – hanke, Painosalama Oy, Turku. Viitattu 6.9.2011

Utdrag ur guvernörens i Åbo och Björneborgs län underdåniga berättelse för 1893, Finlands Allmänna Tidning nro 210 11.9.1895. Viitattu 26.9.2011.

http://digi.kansalliskirjasto.fi/sanomalehti/secure/showPage.html?conversationId=8&action=entryPage&id=508764&pageFrame_currPage=1