

Ura aukeaa kalataloudessa - hankkeen Loppuraportti



Hankkeen nimi: Ura aukeaa kalataloudessa

Hanketunnus: 119716

Hankeaika: 21.01.2020 - 30.04.2021

Toteuttajat: ProAgria Länsi-Suomi/Länsi-Suomen Maa- ja kotitalousnaiset, Länsi-Suomen kalatalouskeskus

SISÄLLYS

Tiivistelmä	3
Johdanto.....	4
1 Hankkeen toimet	5
1.1 Aineistot, menetelmät ja tekniikat – projektin toteuttamisen kuvaus	5
1.3 Projektin resurssit ja rahoitus	7
1.4 Aikataulu, muut resurssit; suunnitellut/toteutuneet.....	7
1.5 Projektioorganisaatio ja projektityöskentelyn järjestäminen	7
1.7 Projektin toteuttamisen kuvaus	8
1.8 Tiedottaminen	9
2 Hankkeen keskeiset tulokset	12
2.1 Mahdolliset tulosten tulkintaan vaikuttavat tekijät.....	13
3 Tulosten tarkastelu ja vaikuttavuus.....	13
4. Taloudellinen toteuma - SUSANNA TSEKKAATKO TÄMÄN?	14
Liitteet.....	14
Liite 1: Tiedotus sähköposti kouluille	
Liite 2: Webropol -kysely kouluille	
Liite 3: Uutiskirje 13.11.2020	
Liite 4: Uutiskirje 18.1.2021	
Liite 5: Kalatalouskeskuksen uutiskirje	
Liite 6: Farmi lehti 1/2021	
Liite 7: Haloo Maaseutu 18.4.2021	

Tiivistelmä

Ura aukeaa kalataloudessa –hankkeessa toteutettiin peruskoulun yläkouluihin kalatietoutta. Hankkeessa päivitettiin kolmen mukaan ilmoittautuneen koulun oppilaanohjaajien tietämystä kalasta, elinkeinokalatalouden ja kalaan liittyvistä ammanteista (palvelualat) sekä eri koulutus- ja uramahdollisuuksista. Lisäksi pyrittiin löytämään kalatalous, jatkojalostus ja ruoka-alasta kiinnostuneet ja tutustutettiin heidät kalatalousalan ura- ja koulutusmahdollisuuksiin. (esim. kalastus, kalanviljely, kalajalostus sekä myynti). Hankkeessa kerrottiin myös kotimaisen kalan kulutuksesta ja kalansyönnin terveysvaikutuksista. Utiskirjeiden kautta kalatietoutta välitettiin myös kaikille hankealueen yläkouluille.

Hanke kirjoitettiin ennen korona-pandemian alkua. Hankkeen toimenpiteet oli suunniteltu lähikontakteihin oppilaiden ja asiantuntijoiden välille. Kun toiminta piti alkaa, siirtyivät koulut etäopiskeluun ja lähikontaktit minimiin. Hankkeelle haettiin muutoshakemuksen avulla toimintaohjeistus tilaisuuksien muuttamiseksi etätilaisuuksiksi. Hankkeen luennot ja kotitalousluokissa tapahtuva kalatietouden ja kalankäsittelyn opetus toteutettiin Teams -yhteyksien välityksellä sekä tutustumiskäynnit YouTube videoina. Näin ne ovat myös jatkossa oppilaanohjaajien ja oppilaiden käytössä.

Tavoitteena oli, että kalatuntemus ja kalan käytön lisääminen edesauttavat positiivista käsitystä alasta.

Johdanto

Nuoret ovat arjessaan kauempana tuoreesta, vasta pyydetystä kalasta. Kala raaka-aineena on tuntematon tai kalankäsittelytaitoja ei ole. Tietämys ammattikalastuksesta on heikkoa. Elinkeinokalatalous on alana tuntematon ja sen liitännäiselinkeinoja ei nähdä houkuttelevina vaihtoehtoina. Elinkeinokalatalouden haasteena on ollut pitkään muun muassa vaikeus saada nuoria, ammattitaitoisia toimijoita alalle. Sen lisäksi kotoiset taidot kalojemme hyödyntämisessä ovat hiipumassa, samoin kuin kotimaisen kalan käyttö elintarvikkeena.

Suomen peruskouluissa kalan tuntemus sisältyy opetussuunnitelmiin, biologian ja kotitalouden opetukseen, mutta opetus vaihtelee kouluittain. Saattaa olla kouluja, joissa aiheeseen ei perehdytä lainkaan. Yläkoulujen oppilailla lähestyy aika, jolloin mietitään mihin peruskoulun päätyttyä hakeudutaan opiskelemaan. Yläkouluissa oppilaanohjaajilla ei välttämättä ole riittävästi ajankohtaista tietoa kalatalouden eri opintomahdollisuuksista ja ammanteista osatakseen ohjata siihen soveltuvia nuoria.

Hankkeen tavoitteena on päivittää oppilaanohjaajien tietämys kalasta, elinkeinokalatalouden ja kalaan liittyviin ammatteihin (palvelualat) eri koulutus- ja uramahdollisuuksista. Lisäksi pyritään löytämään kalatalous, jatkojalostus tai ruoka-alasta kiinnostuneet ja tutustuttaa heidät kalatalousalan ura- ja koulutusmahdollisuuksiin (esim. kalastus, kalanviljely, kalajalostus sekä myynti) ja kertoa kotimaisen kalan kulutuksesta ja kalansyönnin terveysvaikutuksista. Kalatuntemus ja kalan käytön lisääminen edesauttavat positiivista käsitystä alasta. Informaatio jää itämään tulevaisuutta varten.

1 Hankkeen toimet

1.1 Aineistot, menetelmät ja tekniikat – projektin toteuttamisen kuvaus

Hankkeen alkaessa laadittiin sähköpostitse (liite 1) Webropol -kysely (liite 2.). Kyselyssä kartoitettiin koulujen kiinnostusta osallistua mukaan hankkeen toimenpiteisiin. Kyselyä varten kerättiin hankealueen koulujen yhteystiedot. Hankealueella on yhteensä 33 koulua. Kysely lähti yläkoulujen rehtoreille sekä kuntien ja kaupunkien koulutoimien johtajille.

Kyselyssä oli omat osiot opinto-ohjaajien tietämyksen päivittämiseen kalatalousalalta sekä kalaoppituntien tilaamiseen. Opinto-ohjaajille suunnattuihin luentosarjoihin ei saatu vastauksia, mutta koululuokkien oppitunteihin ilmoittautumisia tuli helmikuuhun 2021 mennessä viidestä koulusta.

Koronapandemian pitkittyessä haettiin hankkeen muutoshakemuksella lupaa toteuttaa hankesuunnitelmassa mainitut lähiovetustunnit sekä kala-alan tutustumiskäynnit virtuaalisesti. Samalla päätettiin ottaa mukaan joistakin hankkeen kouluista myös 8. luokan oppilaita 9. luokkalaisten lisäksi. Hankkeen siirtyessä etäopetukseen kaksi mukaan ilmoittautunutta koulua päätti jättäytyä pois hankkeesta.

Opinto-ohjaajien tietämyksen päivittäminen hoidettiin tuottamalla YouTubeen kolme luentoa:

1. Kalan vaikutus ravitsemukseen 11/2020
2. Kalan käsittelyyn liittyvät ammatit kauppa- ja ravintola näkökulmasta 12/2020
3. Kalatalousammattina kalastusmestarin näkökulmasta 2/2021

Luennot ovat nähtävillä mm. Länsi-Suomen Maa- ja kotitalousnaisten YouTube -kanavalla.

Koronapandemiasta johtuvien kokoontumisrajoitusten estettyä koulujen lähiovetuksen, päätettiin luennot toteuttaa etänä Teams- sovelluksen kautta. Kouluilla tarjottiin mahdollisuutta kolmeen luentoan:

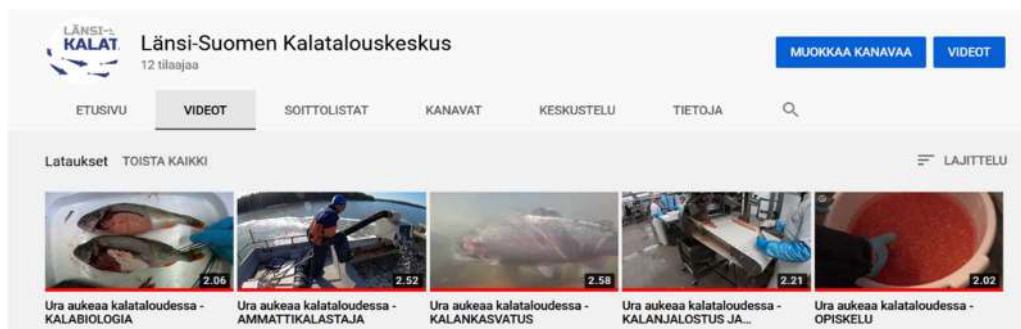
1. ”Kalatalous ammattina kalastusmestarin näkökulmasta”-luennossa käytiin laajasti läpi kalastusmestarin käytännön työtehtäviä ja vastattiin alaan liittyviin kysymyksiin.
2. ”Kalan vaikutus ravitsemukseen” -luennolla käytiin läpi kalan positiivisia vaikutuksia ravitsemukseen.
3. ”Kala osana ruoanvalmistusta” -luennolla valmistettiin työpaja tyyppisesti silakkaruokaa sekä tutustuttiin silakkaan kalana.

Käytännön syistä luennot 2 & 3 toteutettiin tuplatuntina. Näillä tunneille osallistui kolmesta koulusta yhteensä 10 opetusryhmää.

Koronan vuoksi myöskään tutustumismatkoja kala-alan yrityksiin ei voitu järjestää, joten kala-alan ammattien esittely toteutettiin videoiden muodossa. Esittelyvideot tehtiin seuraavista aiheista:

1. Kalanjalostuksesta ja Kalakauppa
2. Kalankasvatus
3. Ammattikalastus
4. Kala-alan opiskelu
5. Kalabiologiasta.

Nämä videot ovat kaikki saatavilla sekä Länsi-Suomen kalatalouskeskuksen (kuva1.), että Länsi-Suomen Maa- ja kotitalousnaisten YouTube kanavilla.



Kuva 1: Opetusvideot Länsi-Suomen kalatalouskeskuksen YouTube kanavalla.

Näiden videoiden lisäksi tuotettiin kalan käsittelyvideoita Instagramiin, Facebookkiin, TikTokkiin sekä YouTubeen. Videot haluttiin viedä mahdollisimman moneen kanavaan, jotta ne tavoittaisivat mahdollisimman suuren joukon ja olisivat helposti kohderyhmän eli nuorten saatavilla.

1.2 Projektiin liittyvät yhteistyötahot ja keskeiset sidosryhmät

Hankkeen toteutukseen osallistui useita yhteistyötahoja.

Koulut: Armfeltin koulu, Paraisten seudun koulu sekä Taivassalo koulu.

Kala-alan esittelyvideoiden toteutukseen osallistuivat Lohikunta Oy Turusta, Jannen Lohi Oy Kustavista, Pirjo Ja Reima Salonen Taivassalosta, sekä ammattiopisto Livia Paraisilta.

Helmikuun kalakeittopäivä sai runsasta näkyvyyttä Facebookissa (tavoitettuja henkilöitä 7 400) ja kalakeittopäivän liven mainosta jaettiin ahkerasti kalastajien sekä mm. ProKalan toimesta.

Lisäksi hanketta on esitelty ja siitä on tiedotettu seuraavia sidosryhmiä: Maa- ja kotitalousnaisten keskus ja piirikeskukset ja ProAgria Länsi-Suomen hankevastaavat.

1.3 Projektin resurssit ja rahoitus

Hanketta toteuttivat yhteistyössä ProAgria Länsi-Suomi/Länsi-Suomen Maa- ja kotitalousnaiset sekä Länsi-Suomen kalatalouskeskus. Länsi-Suomen Maa- ja kotitalousnaisten hankkeessa mukana olivat ruoka-asiantuntijat ja Länsi-Suomen Kalatalouskeskukselta Kalastusmestari. Hankkeen hallinnointi on hoidettu ProAgria Länsi-Suomen toimesta.

Hankkeessa oli hakemuksen mukaan vastikkeetonta työtä 60 tuntia, jonka arvo on yhteensä 900 euroa.

1.4 Aikataulu, muut resurssit; suunnitellut/toteutuneet

Toimenpide	Suunniteltu	Toteutunut
Tiedotus hankkeesta kohderyhmille	8/2020	9/2020
Koulujen ilmoittautuminen mukaan hankkeeseen	9/2020	10/2020
Opinto-ohjaajien työpajat	10/2020-3/2020	11/2020-2/2021
Orientaatio halukkaille kouluille	10/2020-4/2020	2/2020-4/2020
Tutustumiskäynnit	1/2021	videot 4/2021
Palautteen keruu	4/2020	5/2020
Viestintä	koko hankeaika	koko hankeaika
Materiaalin käännös Ruotsin kielelle	koko hankeaika	4/2021

1.5 Projektioorganisaatio ja projektityöskentelyn järjestäminen

Hankkeen toteuttajina toimivat Länsi-Suomen Maa- ja kotitalousnaiset/ProAgria Länsi-Suomi, sekä Länsi-Suomen Kalatalouskeskus. ProAgria Länsi-Suomi ja maaseudun neuvontaorganisaatio, jonka osana toimii Länsi-Suomen Maa- ja kotitalousnaiset, maa- ja kotitalousnaiset ovat ruoan, maiseman ja yrittäjyyden asiantuntijoita. ProAgria Länsi-Suomen toiminta-alueeseen kuulu Satakunnan ja Varsinais-Suomen maakunnat. Länsi-Suomen Kalatalouskeskus on Varsinais-Suomessa ja Satakunnassa toimiva kalatalouden neuvontajärjestö.

Hankkeen toteutukseen osallistuneet organisaation kommunikoivat hankkeen toiminnasta sähköpostin, puhelimien, WhatsApp:n sekä Teams:n välityksellä. Hankkeen työnjako oli määritelty hankesuunnitelmassa.

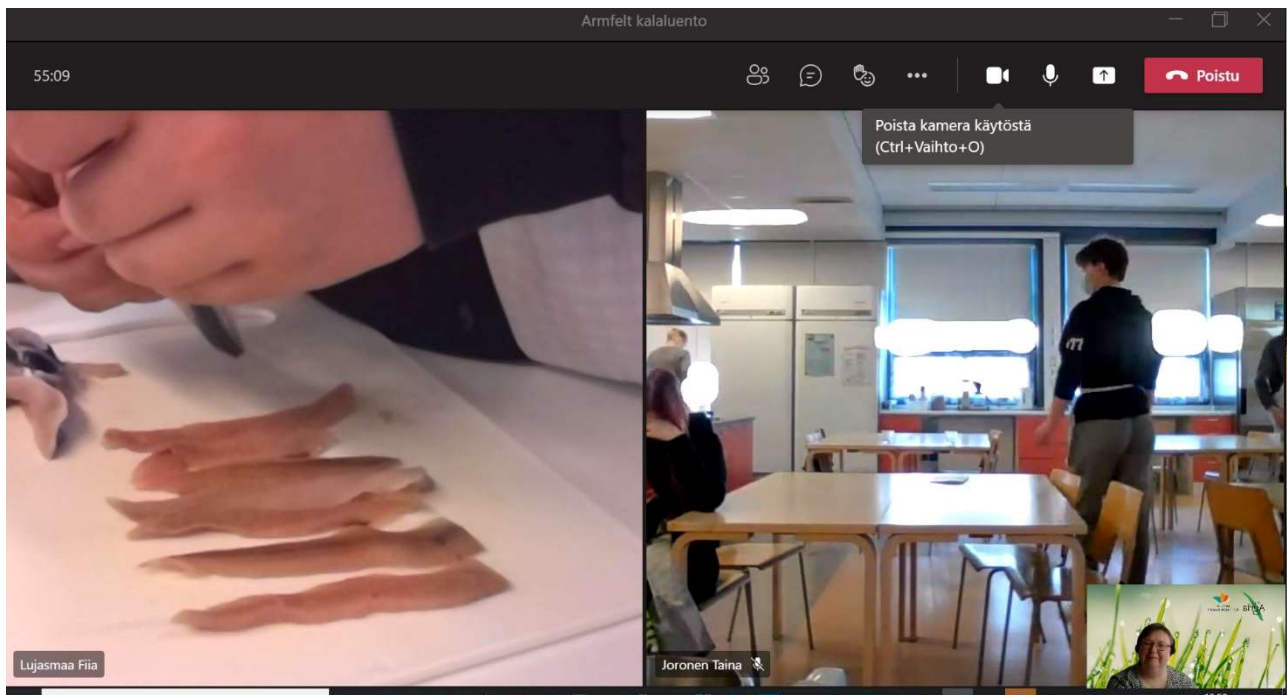
ProAgria Länsi-Suomi vastasi hankkeen hallinnoinnista. Länsi-Suomen Maa- ja kotitalousnaiset asiantuntijat ovat kontaktoineet kouluja, kuntia ja kaupunkeja hankkeesta, hoitaneet hankkeen viestintää uutiskirjeiden, sähköpostin sekä Sosiaalisen Median videoiden kautta, toteuttaneet hankkeen luentoja, oppitunteja sekä vastanneet hankkeen kokonaisuudesta.

Länsi-Suomen Kalatalouskeskus toteutti omat kalatalousluentonsa koululuokille, sekä suunnitteli, kuvasi ja editoi kala-alan ammattien esittelyvideot.

1.7 Projektin toteuttamisen kuvaus

Hanke kirjoitettiin ennen korona-pandemian alkua. Hankkeen toimenpiteet oli suunniteltu lähikontakteihin oppilaiden ja asiantuntijoiden välille. Kun toiminta piti alkaa, siirtyivät koulut etäopiskeluun ja lähikontaktit minimiin. Hankkeelle haettiin muutoshakemuksen avulla toimintaohjeistus tilaisuuksien muuttamiseksi etätilaisuuksiksi. päätös 4.12.2020. Tästä johtuen hanke päästiin aloittamaan vasta päätöksen saavuttua. Hanke saatiin toteutettua hyvin, vaikka tilaisuuksia jouduttiinkin siirtämään oppilaiden lähiopiskelujaksojen siirtymisten vuoksi.

Opiskelijoiden tutustumiskäynnit kalanjalostuskohteissa jouduttiin perumaan ja korvaamaan kohteista ja ammasteista kertovilla videoilla. Tämä kuitenkin mahdollistaa materiaalin jatkokäyttämisen myös tulevana vuosina opetuksessa ja opiskelupaikkaohjauksessa.



kuva Teams-opetustilanteesta.

1.8 Tiedottaminen

Hankkeen tiedotuksessa käytettiin tukipäätöksen mukaisesti EU:n tunnusta, Euroopan meri- ja kalatalousrahaston tunnusta, Elinkeino- liikenne ja ympäristökeskuksen tunnusta sekä lisäksi Saaristomeren kalatalouden toimintaryhmän tunnusta.

Hankkeesta tiedotettiin suoraan kouluihin sähköpostitse Webropol -kyselyn muodossa. Lisäksi yleistä tietoa hankkeesta jaettiin säännöllisesti Länsi-Suomen Kalatalouskeskuksen ja Länsi-Suomen Maa- ja kotitalousnaisten sosiaalisen median kanavissa (Facebook, Instagram, Youtube & TikTok). Kaikki hankkeessa luodut videomateriaalit on vapaasti katsottaviksi Länsi-Suomen Kalatalouskeskuksen ja Länsi-Suomen Maa- ja kotitalousnaisten Youtube-kanaville. Esittely videot tekstitettiin suomeksi ja ruotsiksi.

Hankkeen päätyttyä videoista koottiin yhteenveto myös Länsi-Suomen Kalatalouskeskuksen kotisivuille ja videot jaettiin Kalatalouskeskuksen muissa sosiaalisen median kanavissa. Hankkeen materiaaleista on luotu myös soittolista Länsi-Suomen Maa- ja kotitalousnaisten YouTube -kanavalle. Lisäksi tärkeimmät videot löytyvät myös hankkeen verkkosivuilta.

Hanke lähetti kaksi virallista uutiskirjettä 13.11.2020 (liite 3.) ja 18.1.2021 (liite 4.). Hanke oli esillä myös Farma lehdessä 1/2021 (liite 6.) sekä Haloo Maaseudun verkkosivuilla 4/2021 (liite 7.)

Seuraavassa taulukossa on eriteltyä hankkeen tuottama videomateriaali sekä kanavat, joissa materiaali on julkaistu ja kanavan tavoittamat katsojaluvut:

	Tavoitetut katsojat 4.5.2021					
Aihe	L-S kalatalouskeskus FB	L-S kalatalouskeskus YouTube	L-S MK N FB	L-S MKN YouTube	L-S MK N IG	MKN TikTok
Hauen käsittely					39	
Ahvenen käsittely				34	150	739
Kuhan käsittely				34	26	
Kallen silakkavartaat				30	77	440
Kalakeittopäivän live			7400		87	
Mateen nylkeminen			1300	28	44	667
Ahven visa					53	20400
Mitä kalan sisältä löytyy?					74	4935
Ahvenen fileointi 1					106	
Ahvenen fileointi 2					46	
Kylkiruotojen poisto					241	5871
Nahan irrotus fileestä					161	4073
Hauki visa 1.					159	
Hauki visa 2.					196	
Kylkiruotojen irrotus					121	
Nahan irrotus					193	
Silakka visa					216	
Hauen esittely					40	
Mateen esittely					36	16700

Mateen nylkeminen					44	
Ahven visa 2					1112	4646
Ahven vatsan aukaisu					526	
Ahven fileointi pyöreänä					509	
Kuhaceviche				26		13700
Haukimurekepihvit				27		4500
Kalan vaikutus ravitsemukseen ja kansanterveyteen				30		
Kalan käsittelyyn liittyvät ammatit kauppa- ja ravitola-alalla				16		
Kalatalousammatti na kalastusmestarin näkökulmasta				17		
Kalanjalostus ja kalakauppa		108		9		
Opiskelu		34		5		
Ammattikalastaja		1800		13		
Kalankasvatus		337		3		
Kalabiologia		72		3		
Yhteensä		2365	8700	275	4256	76671

Videomateriaalien avulla tavoitettiin yhteensä 92 267 katsojaa.

Videoiden tavoitettavuutta on hankaloittanut mm. eri sosiaalisten medioiden suhtautuminen veitsen käsittelyyn, jolloin osat videot ovat poistuneet kyseisestä kanavasta.

2 Hankkeen keskeiset tulokset

Yläkouluille pidetyillä luennoilla ja työpajoilla tavoitettiin yhteensä 8 opetusryhmään, joissa oli n. 150 8. ja 9. luokan oppilasta. Lisäksi tieto leviää oppilaiden koteihin ja lähipiiriin oppilaiden kautta.

Kouluissa annettu informaatio kalataloudesta ja kalatalousalan opiskelusta koettiin erittäin hyödylliseksi ja palaute oli positiivista. Hankkeen avulla luotiin kontaktit kalatalousalasta kiinnostuneisiin kouluihin, jota voidaan hyödyntää myös tulevaisuuden projekteissa. Vastaavia luentoja toivottiin järjestettäväksi tulevaisuudessa myös lähiopetuksena. Luentoihin osallistuneet Taivassalon yhtenäiskoulu Taivassalossa, Armfeltin koulu Salossa ja Paraistenseudun koulu Paraisilla sijaitsevat rannikkokunnissa, joista todennäköisesti löytyy myös kalatalousalasta kiinnostuneita nuoria.

Hankkeen aikana Liviän ammattiopiston hakijamäärä kalatalousalan koulutukseen vuoden 2021 yhteishaussa kasvoi yhdellä hakijalla. Vuonna 202 hakijoita oli 6+1 ja vuonna 2021 7+1.

Hankkeessa tuotettu runsas videomateriaalin määrä on saanut aikaiseksi keskustelua Sosiaalisessa Mediassa. Hankkeen videoiden avulla on voitu vaikuttaa kuluttajien mielipiteisiin kalaruuista, kalastuksesta, kalan käsittelystä ja kalatalousalan ammateista.

2.1 Mahdolliset tulosten tulkintaan vaikuttavat tekijät

Hanke kärsi osaltaan Koronapandemien tuomista haasteista ja hankkeen toteutus viivästyi muun muassa tästä syystä. Hankkeen alkaessa keväällä 2020 oltiin varmoja, että hanketta päästään toteuttamaan syksyllä 2020 suunnitellusti lähiopetustuntien ja tutustumisvierailujen merkeissä. Syksyllä 2020 koulut olivat kuitenkin erittäin varovaisia lähtemään mukaan hankkeeseen, ja tämä näkyi mukaan ilmoittautuneiden koulujen määrässä. Koronatilanteen nostaessa uudelleen päätään jättäytyi kaksi mukaan ilmoittautunutta koulua pois hankkeesta.

Korona vuoksi jouduttiin hankkeen toimintatapoja muuttamaan ja hanke siirtyi lähitoteutuksesta digiaikaan. Tämä muutos viivästytti hanketta, koska jo suunnitellut toimenpiteet piti suunnitella uudelleen.

3 Tulosten tarkastelu ja vaikuttavuus

Hankkeen tavoitteena oli päivittää oppilaanohjaajien tietämys kalasta, elinkeinokalatalouden ja kalaan liittyviin ammatteihin (palvelualat) eri koulutus- ja uramahdollisuuksista.

Oppilaanohjaajat eivät osallistuneet luentotilaisuuksiin suunnitellulla tavalla. Todennäköisesti tämä johtuu siitä, että vuosina 2020 ja 2021 opettajat olivat erittäin työllistettyjä koronasta aiheutuvista muutoksista johtuen. Luennot pidettiin kuitenkin suunnitellulla aikataululla Teams: n avulla ja ne vietiin jälkikäteen katsottaviksi Länsi-Suomen Maa- ja kotitalousnaisten YouTube kanavalle. Videoista tiedotettiin kaikkia hankealueen yläkouluja ja sivistystoimia/koulutoimia hankkeen uutiskirjeen avulla. Videot ovat jatkossakin nähtävänä ja käytettävissä, joten hankkeen vaikutus jatkuu tulevinakin vuosina.

Hankkeen toisena keskeisenä tavoitteena oli antaa mukaan ilmoittautuneiden koulujen oppilaille yleiskatsaus kalatalousalaan ja lisäksi pyrittiin löytämään kalatalous, jatkojalostus tai ruoka-alasta kiinnostuneet oppilaat ja tutustuttamaan heidät kalatalousalan ura- ja koulutusmahdollisuuksiin (esim. kalastus, kalanviljely, kalajalostus sekä myynti) ja kertoa kotimaisen kalan kulutuksesta ja kalansyönnin terveystaakasta. Kalatuntemus ja kalan käytön lisääminen edesauttavat positiivista käsitystä alasta. Informaatio jää itämään

tulevaisuutta varten. Koronapandemiasta johtuen nämä toimenpiteet toteutettiin etäopetuksen avulla sekä videomateriaalien tuella.

Koska nuoria ei tavattu, vaan tiedotus tapahtui luentojen ja videoiden välityksellä, vaikutusta voidaan arvioida ainoastaan videoiden näyttökertojen perusteella, joita oli 92 267 kappaletta. Hankkeen vaikutuksia kalatalousalan opiskelijamääriin ei voitu arvioida vielä 2021, sillä luennot pidettiin ja videot valmistuivat osin vasta yhteishakuajan jälkeen. Lähimmän kalatalousoppilaitoksen (Livia) hakijamäärä kasvoi yhdellä hakijalla yhteishaussa 2021 verrattuna vuoteen 2020. Tarkempia tuloksia varten tulisi tarkastella jatkuvan haun tuloksia hankkeen päättämisen jälkeen, sekä yhteishakua keväällä 2022.

Hankkeen merkityksestä alan imagoon?? Hanke tavoitti eri sosiaalisen median (YouTube, Instagram, Facebook ja TikTok avulla 92 267 ihmistä. Sosiaalisen median tavoitettavuusluvut kasvavat tasaisesti eri videoiden kohdalla ja näin ollen videot jäävät elämään myös hankkeen jälkeen. Tämä parantaa alan imagoa ja lisää kalantuntemusta hankkeelle asetettujen tavoitteiden mukaisesti. Koska hanke jouduttiin viemään läpi etäyhteyksien avulla voidaan positiivisena nähdä se, että hankkeen videot tavoittivat kuluttajia ja kansalaisia myös hankealueen ulkopuolelta ja olivat näin isossa asemassa mielikuvien muutoksessa positiivisempaan suuntaan kalatalousalasta.

4. Taloudellinen toteuma

Hankkeelle myönnettiin hakemuksen mukaisesti tukea 28159,65 euroa, joka oli 85 % hyväksytyjen kustannusten (33129 euroa) kokonaismäärästä. Hakijan omarahoitussuosuus on 4969,35 euroa, eli 15 % kokonaiskustannuksista. Hankkeessa oli vastikkeetonta työtä 45 tuntia, jonka arvo on yhteensä 720 euroa.

Hankkeen toteutuneet kustannukset olivat 33624,91 euroa. Hankkeen kustannukset syntyivät matkakuluista, henkilöstökuluista ja kiinteistä yleiskustannuksista. Myös vastikkeetonta työtä tuli arvioitua vähemmän koronasta johtuen.

Liitteet

Liite 1: Tiedotus sähköposti kouluille

Liite 2: Webropol -kysely kouluille

Liite 3: Uutiskirje 13.11.2020

Liite 4: Uutiskirje 18.1.2021

Liite 5: Kalatalouskeskuksen uutiskirje

Liite 6: Farmi lehti 1/2021

Liite 7: Haloo Maaseutu 18.4.2021

Lähettiläjä: Janita Kylänpää

Lähetetty: torstai 3. syyskuuta 2020 15.22

Vastaanottaja: 'Lauri Rantanen'

Aihe: Ura aukeaa kalataloudessa -hanke

Vastaanottajat: Hankealueen rehtorit, listaus tehty kaupunkien/kuntien verkkosivujen perusteella

Hei,

ProAgria Länsi-Suomi/Länsi-Suomen Maa- ja kotitalousnaiset toteuttavat alueellanne Ura aukeaa

kalataloudessa -hanketta yhteistyössä Länsi-Suomen kalatalouskeskuksen kanssa. Hankkeen rahoittajana toimii Euroopan Meri- ja kalatalousosasto. Hanke kestää huhtikuun 2021 loppuun. Hankkeen tarkoituksena on kasvattaa tietoisuutta kalatalousalasta ja kala-ammateista. Tavoitteena on myös päivittää alueen opinto-ohjaajien tietämys elinkeinokalataloudesta ja kalaan liittyvistä ammateista, löytää kalatalous-, jatkojalostus- tai ruoka-alasta kiinnostuneet nuoret ja tutustuttaa heidän kalatalousalan ura- ja koulutusmahdollisuuksiin sekä herättää mielenkiintoa ja jakaa tietoa kalatalouden ammateista, kotimaisen kalan kulutuksesta ja kalansyönnistä.

Nyt etsimme kiinnostuneita kouluja mukaan hankkeeseen. Hankkeen kohderyhmänä ovat opinto-ohjaajien lisäksi 9lk:n oppilaat, jotka pohtivat jatko-opintoja. Hanke on siis pääsääntöisesti suunnattu yhdeksäsluokkalaisille. Satakunnan puolella toteutettu (nyt jo päättynyt) sisarhanke keräsi suuren suosion ja tämän vuoksi hanke on päätetty toteuttaa myös Varsinais-Suomen puolella lähes samanmoisena.

Mikäli koulullanne on kiinnostusta lähteä mukaan hankkeeseen tämä tarkoittaa käytännössä sitä, että opinto-ohjaajille järjestetään koulutuspäivä liittyen kalatalousammatteihin ja 9lk:n oppilaille järjestetään

työpajoja/luentoja liittyen kalatalouteen, kalastukseen, kalaruokiin ym. Satakunnan puolella tunnit toteutettiin kouluissa osana projektipäiviä tai kotitalouden-, biologian-, tai opinto-ohjauksen tunneilla. Satakunnassa tehtiin myös retkiä lähirantoihin sekä läheisiin kalatalous ammatteihin liittyviin yrityksiin.

Hankkeessa on luvattu, että kaikki rahoitusalueen halukkaat koulut pääsevät mukaan toimintaan, toiminnan laajuus yhdessä koulussa riippuu mukaan lähtevien koulujen määrästä. Käytännössä kuitenkin pyrimme siihen, että kaikille halukkaille saataisiin jokaisesta hankkeen osa-alueesta ainakin yksi luento.

Korona tilanteesta johtuen olemme valmistautuneet pitämään koulutukset joko lähiopetuksena tai TEAMS -yhteyden kautta. Varsinaiset vierailut kalatalousyrityksissä saattavat vaihtua opetusvideoiksi tai virtuaaliretkiksi yrityksiin.

Halukkaat koulut voivat ilmoittautua hankkeeseen mukaan viestin lopussa olevan linkin kautta, linkkiä saa myös jakaa koulun/kaupungin sisällä muille kohderyhmän opettajille ym. Mukaan hankkeeseen voi ilmoittautua syyskuun loppuun asti. Mukaan ilmoittautuneet koulut kontaktoidaan sähköpostitse lokakuun 2020 alussa.

Hankkeen opetustunnit/työpajat ovat koululle maksuttomia. Hanke on valmistautunut toimimaan molemmin kotimaisilla kielillä oppilastunneilla.

Linkki kyselyyn: <https://link.webpolsurveys.com/S/697F7F376B2CAD54>

Terveisin:

Janita Kylänpää

Matkailu- ja ruoka-asiantuntija

ProAgria Länsi-Suomi/Länsi-Suomen Maa- ja kotitalousnaiset

ja

Lauri Rantanen

Kalastusmestari

Länsi-Suomen Kalatalouskeskus

Janita Kylänpää

Matkailu- ja ruoka-asiantuntija

Länsi-Suomen maa- ja kotitalousnaiset

ProAgria Länsi-Suomi ry

Torkinkatu 14

32700 Huittinen

p. 050 66471

janita.kylanpaa@maajakotitalousnaiset.fi , janita.kylanpaa@proagria.fi

www.maajakotitalousnaiset.fi/lansi

www.facebook.com/maajakotitalousnaisetlansi

Maa- ja kotitalousnaiset – juuret maalla

Maa- ja kotitalousnaiset on valtakunnallinen ruuan, maiseman sekä yrityspalveluiden asiantuntijajärjestö sekä

maaseutuhenkisten ihmisten suuri ja aktiivinen verkosto. Maa- ja kotitalousnaisten 60 asiantuntijaa työskentelee 11 piirikeskuksessa yhteistyössä ProAgria Keskusten kanssa.



Ura aukeaa kalataloudessa

Ilmoittaudu mukaan Ura aukeaa kalataloudessa hankkeen toimenpiteisiin.

Hankkeen tarkoituksena on kasvattaa tietoisuutta kalatalousalasta ja kala-ammateista. Tavoitteena on myös päivittää alueen opinto-ohjaajien tietämys elinkeinokalataloudesta ja kalaan liittyvistä ammateista, löytää kalatalous-, jatkojalostus- tai ruoka-alasta kiinnostuneet nuoret ja tutustuttaa heidän kalatalousalan ura- ja koulutusmahdollisuuksiin sekä herättää mielenkiintoa ja jakaa tietoa kalatalouden ammateista, kotimaisen kalan kulutuksesta ja kalansyönnistä.

Ura aukeaa kalataloudessa -hanketta toteuttaa ProAgria Länsi-Suomi/Länsi-Suomen Maa- ja kotitalousnaiset yhdessä Länsi-Suomen kalatalouskeskuksen kanssa. Hankkeen rahoittajana toimii Euroopan Meri- ja kalatalousrahasto. Hankkeen toiminta-aika kestää huhtikuun 2021 loppuun.

Hankkeen toimenpiteet tullaan toteuttamaan joka lähikoulutuksina tai TEAMS -yhteyden avulla Korona tilanteesta riippuen.

Ilmoittautuminen on auki syyskuun 2020 loppuun asti.



1. Kiinnostus hanketta kohtaan

- ☐ Olemme kiinnostuneita osallistumaan hankkeen toimenpiteisiin
- ☐ Emme ole kiinnostuneet hankkeesta
- ☐ Emme tällä hetkellä ole kiinnostuneita hankkeen toimenpiteistä, mutta jatkossa voisimme olla mukana kalataloustietouden lisäämisessä oppilaille ja henkilökunnalle.

2. Yhteyshenkilönä toimii

- ☐ rehtori
- ☐ kotitalousopettaja
- ☐ opinto-ohjaaja

☐ biologian opettaja☐ muu **3.**

Koulu *	
Etunimi	
Sukunimi	
Sähköposti *	
Puhelinnumero	
Osoite	
Postinumero	
Postitointipaikka *	

4. Kouluamme kiinnostaa

- ☐ Opinlo-ohjaajien tietämyksen päivitys elinkeinokalatalouden ja kalaan liittyvien ammattien eri koulutus- ja uramahdollisuuksista.
- ☐ Työpaja koululle joka sisältää ammatti kalataloudessa, kalantunnistus ja kalan käsittelyä sekä kalaherkkujen maistelua.

Kiitos vastauksesta!

Ilmoittautuneet koulut kontaktoidaan sähköpostitse lokakuun 2020 alussa.



Ura aukeaa kalataloudessa

13.11.2020



Tervetuloa tapahtumiin ja infoihin

Tämä on Ura Aukeaa kalataloudessa -hankkeen uutiskirje, johon on koottu tulevia hankkeen tapahtumia ja infotilaisuuksia. Järjestämme ensimmäiset tilaisuudet Teams-sovelluksen avulla etänä. Tilaisuudet on suunnattu opoille ja opettajille. Teemme koulutuksista tallenteet, jotka ovat katsottavissa YouTube-kanavaltamme [Länsi-Suomen maa- ja kotitalousnaiset](#) viikon kuluessa tilaisuudesta. Tervetuloa kuulolle!

Hankkeen tavoitteet

- Päivittää oppilaan ohjaajien tietämys elinkeinokalataloudesta ja kalaan liittyvistä eri ammateista koulutus- ja uramahdollisuuksiin.
- Löytää kalatalous-, jatkojalostus- tai ruoka-alasta kiinnostuneet nuoret ja tutustuttaa heidän kalatalousalan uramahdollisuuksiin.
- Herättää mielenkiintoa ja jakaa ajankohtaista tietoa elinkeinokalataloudesta, kotimaisen kalan kulutuksesta ja kalan syönnin terveysvaikutuksista.

[Lue lisää hankkeesta tästä](#)

Seuraavat koulutukset ovat suunnattu opoille ja opettajille



Kalan vaikutus ravitsemukseen ja kansanterveyteen 18.11.

Kala on ravitsemuksellisesti oikea kultakaivos. Tule kuuntelemaan 30 minuutin esitys aiheesta.

Ilmoittaudu linjoille tästä

Kalan käsittelyyn liittyvät ammatit 25.11.

Kala on kokonaisena kalastuksen jälkeen alkutuote. Kalan jatkojalostus, käsittely ja valmistaminen elintarvikkeeksi ja ruoaksi saakka vaatii ammattitaitoa.

Ilmoittaudu linjoille tästä



Kalatalous ammattina 9.12.

Luennon aiheina kalatalous ammattina sekä erilaiset työpaikat Suomessa. Luennolla tutustutaan myös Livian koulutusmahdollisuuksiin, saat lisätietoja kouluun hakemisesta sekä tietoa minkä tyyppiselle opiskelijalle kalakoulu sopii.

Ilmoittaudu linjoille tästä

Kalatalous ammattina kalastusmestarin näkökulmasta 10.12.

Kalastusmestari Lauri Rantanen kertoo omista työtehtävistä, mm. kalaistutuksista, kalastuksenvalvonnasta, kalamarkkinoita sekä kala-alan hankkeista.

Ilmoittaudu linjoille tästä

Kalaruokia livenä 2.12.

Kalasta pystyy valmistamaan monella eri tekniikalla syötävää. Tässä koulutustilaisuudessa kerromme eri valmistus- ja kypsennysmenetelmistä ja siitä, kuinka monipuolinen kala on raaka-aineena. Kalan



kokkausvinkkejä antavat ruoka-asiantuntijat Janita Kylänpää ja Henna Kyyrä.

Voit seurata liveä facebookin tai Instagramin kautta.

klo 13.00 Facebook-live

@maajakotitalousnaisetlansi

klo 13.00 Ig-live @ruokaneuvolive

Katso lisätiedot tapahtumakalenterista ja ilmoittaudu mukaan!

Tapahtumakalenteriin



Terveisin

Janita Kylänpää

janita.kylanpaa@maajakotitalousnaiset.fi

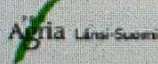
050 66471

Länsi-Suomen maa- ja kotitalousnaiset

Ota yhteyttä



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET
LÄNSI-SUOMI



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET
LÄNSI-SUOMI

Länsi-Suomen maa- ja kotitalousnaiset

Itsenäisyydenkatu 35 A, 28130 Pori

Artturinkatu 2 A 67, 20200 Turku

lansi-suomi.maajakotitalousnaiset.fi



Ura aukeaa kalataloudessa

18.1.2021



Tervetuloa tapahtumiin ja infoihin

Tämä on Ura Aukeaa kalataloudessa -hankkeen uutiskirje, johon on koottu tulevia hankkeen tapahtumia ja infotilaisuuksia. Tilaisuudet on suunnattu opoille ja opettajille. Teemme koulutuksista tallenteet, jotka ovat katsottavissa YouTube-kanavaltamme [Länsi-Suomen maa- ja kotitalousnaiset](#) viikon kuluessa tilaisuudesta.

Hankkeeseen mukaan ilmoittautuneet koulut on kontaktoitu.

[Lue lisää hankkeesta tästä](#)

Seuraavat kaikille avoimet koulutukset ovat suunnattu opoille ja opettajille



Kalatalous ammattina

Kalatalous ammattina

28.1.2021

Luennon aiheina kalatalous ammattina sekä erilaiset työpaikat Suomessa. Luennolla tutustutaan myös Livian koulutusmahdollisuuksiin, saat lisätietoja kouluun hakemisesta sekä tietoa minkä tyyppiselle opiskelijalle kalakoulu sopii.

Ilmoittaudu linjoille tästä

**kalastusmestarin
näkökulmasta 3.2.2021**

Kalastusmestari Launi Rantanen kertoo omista työtehtävistä, mm. kalaistutuksista, kalastuksenvalvonnasta, kalamarkkinoita sekä kala-alan hankkeista.

Ilmoittaudu linjoille tästä



Paistettu kala

Kalavideoita YouTubessa

Käy tutustumassa erilaisiin videoihin, joita hankkeen aikana on tehty. Sieltä löytyy mm. Kalan vaikutus ravitsemukseen ja kansanterveyteen, kalan käsittelyyn liittyvistä ammateista sekä muutama kalaruokavideo.

Tutustu videoihin tästä

Kala-alalla tapahtuu

Kansallinen kalakeittopäivä 9.2.2021

ProKalan kansallisen kalakeittopäivän sivuilta voit hakea herkullisia kalakeittoreseptejä [Lue lisää tästä.](#)

Kalatietovisa

Oletko maakrapu vai kalatietäjä? [Tutustu tietovisaan tästä.](#)

Katso lisätiedot tapahtumakalenterista ja ilmoittaudu mukaan!

Tapahtumakalenteriin



Terveisin

Janita Kylänpää

janita.kylanpaa@maajakotitalousnaiset.fi

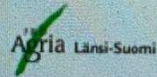
050 66471

Länsi-Suomen maa- ja kotitalousnaiset

Ota yhteyttä



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET
LÄNSI-SUOMI



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET
LÄNSI-SUOMI

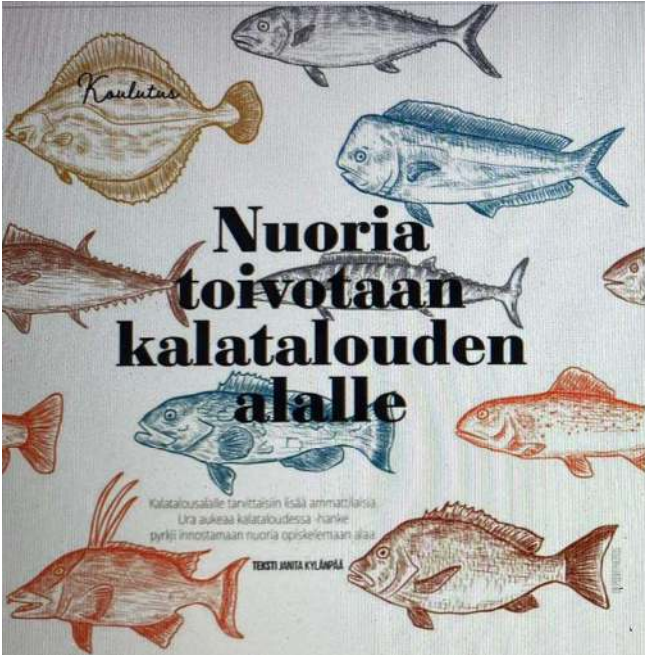
Länsi-Suomen maa- ja kotitalousnaiset

Itsenäisyydenkatu 35 A, 28130 Pori

Artturinkatu 2 A 67, 20200 Turku

lansi-suomi.maajakotitalousnaiset.fi

Ei lähtenyt hankeaikana



Nuoria toivotaan kalatalouden alalle

Kalatalousalalle tarvittaisin lisää ammattilaisia. Ura alueella kalataloudessa -hanke pyrkii innostamaan nuoria opiskelemaan alalla.

TEKSTI JANTTA KYLÄMPÄ

Ammattikalastajien sanotaan olevan katoava luonnonvara. Kalatalousala on kokonaisuudessaan harvalla tuote yhteishakua miettiessä mieleen hukuttua opiskelemaan kala-alaa.

Länsi-Suomen Maa- ja kotitalousnaiset yhdistää Länsi-Suomen kalatalousalueen kanssa pyrkivät vastaamaan tähän ongelmaan. Ura alueella kalataloudessa -hanke on suunnattu 9.-luokkalaisten yläkouluikäisille sekä heidän parissaan työskenteleville oppilasharjoittelijoille.

Eläkeinkalatalouden haasteena on ollut pitkään muun muassa väkensä vanha nuoria, ammattitaitoisia toimijoita alalle. Sen lisäksi katoavat taidot kalogemme hyödyntämisessä ovat hiipumassa, samoin kuin kotimaisen kalan käyttö elintarvikkeena.

Osalle kalatalous on tuntematon ala

Hanke pyrkii vastaamaan osaltaan näihin haasteisiin. Hankkeen toiminta-alueena on Saaristomeren kalatalousryhmän toiminta-alue. Hanketta rahoittaa Euroopan meri- ja kalatalousrahoitus.



Osoittajat käsittelevät kalasta ja tekevät niistä ohjeen mukaan ruokaa. Seuraavalla viikolla lopputulokset.

Hanke kestää huhtikuuhun 2021.

Nuorista osalle kala ja kalatalous on täysin tuntematonta ja osa taas on saanut kipinän alalle lähipiiristä, ja kala kuuluu elämään esimerkiksi harrastuskalastuksen kautta. Jotta kalasta tulisi kiinnostava asia tulevaisuuden opintoja ja työelämää ajatellen, olisi hyvä tutustua kaloihin jo lapsuudessa ja nuoruudessa esimerkiksi kalastusharrastuksen tai kalaruokien kautta. Kun kalasta tehdään tuttu juttu, voi kiinnostus sitä kohtaan nousta myös tulevaisuuden suunnitelmia tehtäessä.

Hanke järjestää oppitunteja

Jotta nuorten kiinnostus kalaan ja siitä kautta kalatalousalaan nousisi, hanke järjestää hankkeen lausukalle kouluille ammattikalastuksen, kalatuotteen ja kalan ravitsemukseen liittyvät oppitunnit. Oppitunteja on tarjolla kaksi kappaletta, toisella oppitunnilla Länsi-Suomen Maa- ja kotitalousnaisen ruoka-avustuntia käy lävitse kalan positiivisia vaikutuksia ravitsemukseen sekä opettaa videomateriaalin avulla kalankäsittelyä ja kalatuotteen valmistusta.

Toisella oppitunnilla Länsi-Suomen kalatalouskeskuksen kalastusmestari kertoo ammattikalastuksesta sekä kalatalousalasta. Myös kala-alan koulutusmahdollisuuksia tuodaan nuorille tutuksi.

videohaastattelujen kautta.

Hankkeen yhtenä tarkoituksena on päivittää oppilasharjoittelun ja opettajien tietoja ja taitoja kalatalousalasta. Nämä koulutukset löytyvät tallennettuna Länsi-Suomen Maa- ja kotitalousnaisen YouTube-kanavalta.

Maailmantilanne muutti suunnitelmaa

Hanke on kokunut melkoisia myllerryksiä etätyön ja koulukulttuurin kaavassa koronaan vuoksi. Hankkeen kaikki oppitunnit on siirretty Teams-yhteyksillä toteutettaviksi ja hankkeeseen suunnitellut tutustumiskäynnit eri alan yrityksiin ovat vaihtuneet esittelyvideoksi.

Tällä hetkellä hankkeessa on juuri alkamassa etä-petustunnit monien linnoittamille kouluille sekä eri esittelyvideoita ja haastatteluja työstetään kovaa vauhtia. Aikaisemmissa sisä-hankkeissa, jotka toteutettiin Satakunnan alueella saatiin todella hyviä kokemuksia kouluvierailuksista, oppitunneista sekä yritysvierailuista. Lapset ja nuoret ottivat kalan ja kalatalousalan vastaan hyvin ja kiinnostuneita.

Siksi onkin harmi, että yleinen tilanne vaikuttaa hankkeeseen. Tältä huolimatta hanke kuitenkin muuntamiskykyänsä ansiosta etenee suunnitellusti eteenpäin.

Tässä oppilaiden taidonnäyte silakkavartaista.



Oppituntien kalaruokaresepti:

Kallen silakka- vartaat

600 g silakkafileitä
sitruunamehua
suolaa, pippuria
Mättätnaseos:
1 dl majoneesia
1 dl ranskaneremaa
5 rkl mättätnaa (putkiosta)
Lisäksi:
ruisjauhoja
voita tai margariinia ja
rypsi- tai oliivijä

Poista silakkafileistä nahka.
Hakaise sitruuna ja purista
sen mehu. Mausta fileet
kevyesti sitruunamehulla,
suolalla ja pippurilla.

Pyöräytä fileet rulliksi ja pistele
cocktailkuihin niin, että
jokaiseen tulee kaksi rullaa.
Sekoita mättätnaseos. Ota
seosta enilleen noin desilit-
ran verran ja sivele silakka-
rullille kauttaaltaan. Anna
pikkuvartaiden maustua noin

30 min. Kääntelee silakkavar-
taat ruisjauhoissa. Kuu-
menna paistinpannu, lisää
rasvaa ja paista silakkavartaat
rapeiksi käännellen.

Tarjoa lisäksi esim. saaristo-
laisleipää sekä juureksia: tai
uunissa paahdettuja lohko-
perunoita ja juureksia. Yli-
jääneen mättätnaseoksen
voit tarjoilla dippikastikkeena.

Reseptin lähde: Prokala



Kotimaisen kalan syöminen on helppo
ympäristöteko!

12.4.2021 kirjoittaja Janica Vilen

Jaa juttu somessa!   

Tiedätkö, miten pystyy samaan aikaan lisäämään työllisyyttä, omaa terveyttään ja ympäristön hyvinvointia? Syömällä kotimaista kalaa! Ura aukeaa kalataloudessa -hanke houkuttelee nuoria paitsi syömään kalaa, myös työskentelemään kalataloudessa.

Yläkoululaisille suunnattu Ura aukeaa kalataloudessa -hanke syntyi tarpeesta: Elineinokalatalouteen kaivataan uusia osaajia, mutta lisäksi myös kalan kulutusta halutaan kasvattaa nuorten keskuudessa. Varsinais-Suomessa on mainiot mahdollisuudet kalatalouteen, mutta kiinnostus alaa kohtaa on päin vastoin hiipumassa.

– Nykyajan lapset ja nuoret ovat aika kaukana kalasta. Monikaan ei enää kotona opi käsittelemään kalaa, mutta kiinnostus on suurta. Tarvitaan vain lisää tietotaitoa, toteaa ruoka-asiiantuntija **Janita Kylänpää** (artikkelikuvassa) Länsi-Suomen Maa- ja kotitalousnaisista.

Hän on ollut aikaisemmin mukana vastaavassa hankkeessa Satakunnan puolella. Tällä kertaa hanketta vedetään Saaristomeren kalatalousryhmän alueella, eli Varsinais-Suomen saaristossa. Tarkoitus oli edellisten hankkeiden tavoin kiertää kouluissa kertomassa kalastuksesta ammattina ja opettamassa kalan käsittelyä, mutta koronan vuoksi suunnitelmia on pitänyt muuttaa. Kouluvierailuja on korvattu etäluennoilla ja videoilla.

Hankkeesta vastaavat yhdessä ProAgria Länsi-Suomi ja Länsi-Suomen kalatalouskeskus. Hanketta rahoittaa Euroopan Meri- ja kalatalousrahasto, ja se päättyy huhtikuussa 2021.

Tärkein viesti liittyy ympäristöön

Janita Kylänpää kertoo, että hankkeen tärkein viesti nuorille on se, että kotimaisen kalan syöminen on ympäristöteko. Esimerkiksi Itämeren silakalla on negatiivinen hiilijalanjälki.

– Monet nuoret ovat huolissaan ruokansa hiilijalanjäljestä. Kotimaista kalaa syömällä tekee samalla ekoteon!

Kun kalaa poistetaan vesistöistä, saadaan vedestä samalla poistettua ravinteita. Ja ravinteita poistamalla pystytään hillitsemään rehevöitymistä ja sitä kautta esimerkiksi levien muodostumista.

Hankkeessa uskotaankin, että juuri ympäristösyistä kalalla olisi potentiaalia uudeksi trendiruuaksi.

– Monen nuoren käsitys kalasta on koulussa maistetut pakastekalat. Tuore kalahan on ihan erimakuista! Kalaruuilla on ollut myös vähän semmoinen mummomaine. Sitä yritetään nyt muuttaa, kertoo Kylänpää.

Jos haluaa lisätä kalaa ruokavalioonsa ympäristösyistä, kannattaa suosia kotimaista kalaa, jolloin ympäristöhyödyt eivät pala kuljetuksessa. Suomessa syödään tällä hetkellä kalaa vuodessa noin 14 kiloa asukasta kohden, mutta vain 4 kiloa tuosta määrästä on kotimaista.

– Norjalaista merilohta ja kasvatettua kirjolohta on usein kalatiskailla paremmin tarjolla, niistä on helppo tehdä ruokaa ja hinta saattaa olla edullisempi, Kylänpää selittää ihmisten ostokäyttäytymistä.

Roppakaupalla terveyshyötyjä

Kotimaisen kalan syöminen on paitsi ekologisesti kestävää myös terveellistä. Kala on hyvä proteiinin lähde, ja siinä on paljon pehmeitä rasvoja ja d-vitamiinia. Lisäksi kala on hyvä b12-vitamiinin ja seleenin lähde. Siksi Suomessa suositellaan syömään kalaa kolmesti viikossa kalalajeja vaihdellen.

D-vitamiinin määrä vaihtelee kalalajeittain paljon. Esimerkiksi 100 grammassa kuhaa on jopa 25 mikrogrammaa d-vitamiinia, lohessa ja ahvenessa 8 mikrogrammaa ja kampelassa vain 0,7 mikrogrammaa. Parhaita d-vitamiinin lähteitä ovat kuha, siika ja silakka.

Kalan pehmeällä rasvalla on puolestaan positiivinen vaikutus sydämen ja verisuonten toimintaan. Verenkiertoelinten sairaudet ovat suomalaisten yleisin kuolinsyy, joten kalan syömisellä on hyvinkin positiivinen vaikutus kansanterveyteen.

Syökää silakkaa!





Kallen silakkavartaat. Kuva: Janita Kylänpää.

Janita Kylänpää tavoittaa nuoria koulujen lisäksi myös TikTokissa, jossa hän on julkaissut videon esimerkiksi siitä, miten silakat voi perata vaivattomasti saksilla. Silakka on myös siitä helppo kala, että sitä saa tiettyinä aikoina paljon pienellä vaivalla.

– Silakka nousee aina tiettyihin paikkoihin jossain vaiheessa toukokuuta vähän säistä riippuen. Esimerkiksi Särkisalossa ja Paraisilla on tietyt sillat, joilta on helppo saada litkaamalla silakkaa ihan ämpäritolkulla. Yhdessä litkassa voi olla 5–10 koukkua eikä syötettä tarvita, Kylänpää vinkkaa.

Kylänpään omassa lapsuudessa varoiteltiin Itämeren silakan elohopeapitoisuudesta, minkä vuoksi moni on unohtanut koko kalan.

– Tänä päivänä se on kuitenkin puhdasta ruokaa, hän vakuuttaa.

Janita Kylänpään oma suosikkiresepti on Kallen silkkavartaat, josta löytyy ohjevideo [Youtubesta](#).

– Vartaat sopivat hyvin vaikka sormisyötäväksi illanistujaisiin tai saaristolaisleivän päälle, hän vinkkaa.

Lisää reseptejä ja ohjeita kalan käsittelyyn löytyy muun muassa Länsi-Suomen Maa- ja kotitalousnaisten [sivuilta](#) Kalaherkut haltuun -hankkeen alta.

Kalojen parissa kelpaa työskennellä

Elinkeinokalataloudella on pitkään ollut vaikeuksia saada nuoria innostumaan alasta. Saaristomeren päätoimisten ammattikalastajien määrä on laskenut 2000-luvulla 60 %. Jos vuosituhaten alussa ammattikalastajia oli vielä 200, nyt heitä on enää 80. Toisaalta moni kalastaa myös jonkin muun työn ohessa.

Yksi selkeä syy kalastajien vähenemiseen on hyljekannan kasvu. Myös korona on koetellut kalastajia, sillä kotimaista kalaa on perinteisesti myyty paljon ravintoloihin, joiden toiminta on kärsinyt koronatilanteesta.

Janita Kylänpää uskoo kuitenkin kalastuksen mahdollisuuksiin, varsinkin jos kalastukseen liittyy kalan käsittelyä, kuljetusta ja esimerkiksi matkailua tai opetustyötä.

– Näkisin, että tämä ala sopii hyvin erityisesti sellaisille nuorille, jotka eivät nauti teoriasta ja koulun penkillä istumisesta. Kalastaminen on fyysistä ja antoisaa työtä. Ja kalankäsittely puolestaan arvostettua käsityötä, Kylänpää sanoo.

Hankkeessa ollaan etsitty kalasta kiinnostuneita nuoria ja esitelty heille alan koulutusmahdollisuuksia. Kalatalouden ammattilaisia koulutetaan Paraisilla. Tarjolla on perustutkinto, ammattitutkinto ja erityisammattitutkinto. Ammattikalastajan urasta nuorille on kertonut Lauri Rantanen Kalatalouskeskukselta. Lisäksi esittelyssä on ollut kalan jalostukseen, myymiseen ja valmistamiseen liittyviä uramahdollisuuksia. Hankevetäjät ovat päivittäneet myös oppilaanohjaajien tietämystä elinkeinokalataloudesta ja kalaan liittyvistä ammateista.