



Länsi-Suomen
Kalatalouskeskus ry

Loppuraportti

Saaristomeren kuore tutuksi



KUVA 1. NORSSISAALISTA. KUVA TIMO SAARINEN.

Anu Niinikorpi
Länsi-Suomen Kalatalouskeskus ry
2019

TIIVISTELMÄ JA KUVAILULEHTI
Hankkeen nimi ja hankenumero Saaristomeren kuore tutuksi 45415
Hankkeen kesto 10.4.2017–29.11.2019 (tukipäätöksen mukaan 10.4.2017-31.12.2019)
Hyväksytty rahoitus Hankkeen hyväksytyt kokonaiskustannukset 21 720 euroa. Varsinais-Suomen Ely-keskukselta Saaristomeren kalatalousryhmän toimintaan myönnetystä määrärahasta toimintaohjelman tuki 17 376 euroa (80 % kokonaiskustannuksista), josta Eu:n rahoitusosuus (EMKR) 8166,72 euroa (47 % tuesta) ja kansallinen rahoitusosuus 9209,28 euroa (53 % tuesta). Hankkeen omarahoitusosuus 4344,00 euroa (20 %)
Toteuttaja Länsi-Suomen Kalatalouskeskus ry, Puutarhakatu 19 A, 20100 Turku.
Tiivistelmä Hankkeen tavoitteena on parantaa kuoreen tunnettavuutta elintarvikkeena ja elvyttää kuoreen kalastusperinnettä, nostaa kuoreen arvostusta ja arvoa sekä siten parantaa kaupallisen kalastuksen kannattavuutta. Hankkeen aikana toteutetaan kuoreen kalastustapahtumia, maistatetaan kuoreruokia kalastustapahtumissa ja Saaristolaismarkkinoilla, sekä tarjotaan paikallisille ravintoloille tuoretta kuoretta raaka-aineeksi ns. kuore-menua varten. Kohderyhmänä ovat kuluttajat, jotka ovat kiinnostuneita ekologisesti kestäväällä tavalla pyydetystä lähikalasta ja perinteisestä, kotimaisesta ruuasta. Vuonna 2017 tavoitteita edistettiin järjestämällä Kuoretta koskesta- tapahtuma sekä valmistautumalla vuoden 2018 toimenpiteisiin.
Yhteyshenkilö Hankevastaava Anu Niinikorpi Sähköposti anu.niinikorpi@kalatalouskeskus.fi

VÄLIRAPORTTI

SISÄLTÖ

1	HANKKEEN TAUSTA JA TAVOITTEET	6
2	TOIMENPITEET	6
2.1	Hankkeen toteuttaja	6
2.2	Hankkeen aikataulu.....	6
2.3	Hankkeen rahoitus ja taloudellinen toteuma	6
2.4	Toimenpiteiden kuvaus	7
	Kuoreen kalastus- ja valmistusopastus	8
	KUORETEMPAUS SAARISTOLAISMARKKINOILLA	9
	Kuoreen jalostaminen.....	10
2.5	Tiedotus	10
3	TULOKSET JA NIIDEN TARKASTELU	11
4	LIITTEET	12
4.1	Liite 1 Lehdistötiedote Kuoretta koskesta 2017	12
4.2	liite 2. Lehdistötiedote Kuoretta koskesta 2018.....	13

1 HANKKEEN TAUSTA JA TAVOITTEET

Luonnonvarakeskuksen raportin, *Kalastuksen olosuhdekatsaus 2015*, mukaan kuoresaaliit ovat olleet suuria. Vuosina 2014 ja 2015 sitä oli rannikkokalastajien saaliissa ollut noin 800 tonnia. Varsinais-Suomessa, etenkin Mynälahdella, on panostettu kuoreen rysäpyyntiin.

Suurista pyyntimääristä huolimatta kuoresaalis on lähes kokonaisuudessaan mennyt vientiin, sillä kuluttajat eivät juuri tunne sitä, eikä sitä ole kaupoissa myynnissä.

Hankkeen tavoitteena oli parantaa kuoreen tunnettavuutta elintarvikkeena ja elvyttää kuoreen kalastusperinnettä, nostaa kuoreen arvostusta ja arvoa sekä siten parantaa kaupallisen kalastuksen kannattavuutta. Lisäksi pyrittiin tiedottamaan kuoreen hankintaketjusta, jotta kuoretta olisi sesonkiaikana kuluttajien saatavana.

2 TOIMENPITEET

2.1 Hankkeen toteuttaja

Hankkeen toteutti Länsi-Suomen Kalatalouskeskus ry (nimi L-S Kalatalouskeskus vuoteen 2018 asti), joka on suomenkielisen Saaristomeren alueella toimiva kalatalouden neuvontajärjestö.

2.2 Hankkeen aikataulu

Länsi-Suomen Kalatalouskeskus ry valmisteli hanketta keväällä 2017 ja jätti hankesuunnitelman ja rahoitushakemuksen Saaristomeren Kalatalousryhmän käsiteltäväksi 10.4.2017. Hakemusta täydennettiin rahoittajan pyynnöstä 6.6.2017. Alkuperäisen päätöksen mukaan hankkeen piti päättyä 31.12.2018, mutta hankkeelle haettiin jatkoaikaa, sillä jäätilanteen vuoksi kuoresesonki siirtyi, eikä tuoretta kalaa saatu Saaristolaismarkkinoille maistatettavaksi. Hanke valmistui ja maksatushakemus jätettiin 29.11.2019.

2.3 Hankkeen rahoitus ja taloudellinen toteuma

Hankkeen kokonaiskustannuksiksi arvioitiin 21 720 euroa. Varsinais-Suomen ELY-keskus myönsi hankkeelle tukea Saaristomeren kalatalousryhmän toimintaan myönnetystä määrärahasta hakemuksen mukaisesti 17 376,00 euroa, joka oli 80 % kokonaiskuluista. Hankkeen omarahoitusosuus oli 4344 euroa, joka oli 20 % kokonaiskuluista. Kustannukset koostuivat henkilöstökuluista, matkakuluista, kone- ja laitehankinnoista, ostopalveluista (sisältäen mm. Turun keittiömestareiden työn Turun Saaristolaismarkkinoilla, markkinapaikan, kalojen perkaamisen), hankkeelle ostettavista kaloista ja yleiskuluista.

Toteutuneet kustannukset olivat 18 741 euroa.

2.4 Toimenpiteiden kuvaus

Hankehakemuksen mukaiset toimenpiteet olivat seuraavat:

- ◆ *Saaristolaismarkkinoilla kuoretta maistatetaan markkinavieraille esimerkiksi Turun keittiömestareiden toimesta. Samassa yhteydessä jaetaan kuoretietoa ja -reseptejä. Maistiaisannoksia on tarkoitus jakaa noin 3000 kpl markkinoiden aikana.*
- ◆ *Kuoreen jalostaminen. Etsitään kalanjalostaja, joka perkaa tai fileeraa kuoretta. Näin kuore on ravintoloille ja kuluttajille helpommin käytettävässä muodossa. Myös kuoreen pakastamisen mahdollisuutta selvitetään, jotta sesonkia saisi jatkettua.*
- ◆ *Ravintoloihin tarjolle kuoreannoksia tai kuoremenu Saaristolaismarkkinoiden ajaksi. Tämä toteutetaan tarjoamalla paikallisille ravintoloille raaka-aineeksi tuoretta kuoretta.*
- ◆ *Kuoreen kalastus- ja valmistusopastusta sekä maistatusta. Halistenkoskella ja Salon Uskelanjoella yleisölle. Paikan päällä pääsee kokeilemaan kuoreen lippoamista ja seuraamaan kuoreen valmistusta ja nauttimaan maistiaisista. Näihin tapahtumiin odotetaan noin 100 kävijää tapahtumaa kohden.*
- ◆ *Tiedottaminen: Kaikkiin yllämainittuihin toimenpiteisiin liitetään tiedottaminen. Tiedottamiskanavia ovat mahdollisuuksien mukaan sidosryhmien kotisivut, sosiaalinen media, paikallislehdet sekä paikan päällä tapahtumissa tapahtuva tiedottaminen.*

Kuoreen kalastus- ja valmistusopastus

Kuoretta tehtiin kuluttajille tutuksia Kuoretta koskesta -tapahtumissa, jotka järjestettiin hankkeen aikana kahdesti, vuonna 2017 ja 2018. Pääjärjestäjä oli Länsi-Suomen Kalatalouskeskus yhteistyössä Lounais-Suomen kalastusalueen kanssa. Axxell Brusaby oli myös tapahtumassa mukana vuonna 2017. Tapahtumassa sai kalastaa kuoretta lippoamalla. Paikan päällä paistettiin kuoretta muurikka-pannalla ja savustettiin sitä (kuva 3). Lisäksi jaettiin tietoa kuoreesta ja kalastuksesta Halistenkoskella.

Tapahtumasta tiedotettiin Facebookissa, sähköpostilla ja lehdistötiedotteen kautta. Vuonna 2017 Facebookin kautta tapahtuman näki 2300 ihmistä. Tapahtumaa mainostettiin myös Valonian virtavesi-tiedotteessa ja lisäksi lähetettiin lehdistötiedote alueen sanomalehdille ja Ylelle. Tapahtuman lehdistötiedotteen julkaisi ainakin Aamuset (liitteet 1 ja 2).

Tapahtumassa oli kävijöitä vuonna 2017 arviolta 40–50 ja 2018 70-80 henkilöä. Kuoretta tuli joesta kohtalaisesti. Ihmiset maistelivat mielellään kuoretta ja maku miellytti lähes kaikkia. Vuonna 2017 haavijoita olisi ollut enemmänkin, kuin mitä järjestäjillä oli haaveja mukana, joten vuonna 2018 varauduttiin hankkimalla lisää kalastustarvikkeita. Nuori kalastaja vuodelta 2017 kuvassa 2.

Kävijät kommentoivat paistetun kuoreen makua muun muassa näin:

"Lähellä silakkaa. Silakka ehkä hieman rasvaisempi. En erottaisi sokkona"

"Voisi jalostaa esim. kuorerullaksi!"

"Erinomaista"



KUVA 2. KUORETTA HAAVIMASSA 2017. KUVA ELLA HELLSTRÖM.



KUVA 3. SAVUSTETTU KUORE. KUVA ELLA HELLSTRÖM

"Tuoreella kalalla erikoinen haju. Paistettuna kuitenkin tosi hyvää. Tuttu kala mökkiverkoista."

"Erittäin hyvää"

"Olen Oulusta kotoisin ja silakkaa on tullut syötyä paljon. Tämä on parempaa kuin silakka"

"Ei ollenkaan huono"

"Erittäin hyvää. Kuin muikku tai silakka"

"Hyvää vaaleaa lihaa, vähän kuin kuha"

KUORETEMPAUS SAARISTOLAISMARKKINOILLA

Vuonna 2019 järjestettiin Saaristolaismarkkinoilla tapahtuva kuoreen maistatus yhteistyössä Turun keittiömestareiden kanssa. Maistiaisannoksia oli tarkoitus jakaa 3000 kappaletta, mutta lopulta annoksia meni 5050 annosta. Samassa yhteydessä jaettiin kuore-esitettä (liite 3).

Samanaikaisesti Saaristolaismarkkinoiden aikaan kuoretta oli tarjolla viidessä turkulaisessa ravintolassa: Ravintola Smörissä, Ravintola Bassissa, Ravintola Göranissa, Teatteriravintola Kivessä ja Anniskelukahvila Tiirikkalassa. Teatteriravintola Kiven kuoreannos kuvassa 5.



Sirpa Virta (oik.) tuli Maskusta Saaristolaismarkkinoille Turkuun. Markkinat ovat hänelle joka vuotinen perinne, samoin kun ostokset Liisa Vainion kalakojulla, josta tällä kertaa mukaan lähti silakkaa ja suutarinlohta. Myymässä Tuula Vuorela (vas.).

Marttiina Sairanen



Turun Keittiömestarit -yhdistys tarjoaa Saaristolaismarkkinoilla kotimaista norssia maisteltavaksi. Tavoitteena on nostaa norssin, eli kuoreen arvostusta ruokakalana. Vuosittain norssia pyydetään satojatuhansia kiloja, mutta suurimmaksi osaksi se menee vientiin sekä rehuksi. Norssia tarjoilemassa Kari Turola ja Sanna Kulmala.

Marttiina Sairanen



KUVA 4. TURUN SANOMAT 12.4.2019

Lue seuraavaksi
Ikäpoikkeusluvalla autoileva
näkövammaisen ajoneuvo

Kuoreen jalostaminen

Hankkeen aikana oltiin yhteydessä useisiin kalanjalostajiin ja kalastajiin ja tiedusteltiin mahdollisuuksia perata ja jalostaa kuoretta kuluttajille, kaupoille ja ravintoloille helppokäyttöiseen muotoon. Kuoretta on saatavana perattuna sekä kalastajilta että kalatukuista, mutta koska sesongin alkua ja kestoja on vaikea ennustaa, tuoreen kalan saatavuutta on vaikea ennakoida. Korkealaatuisten pakasteteiden saatavuus on kuitenkin hyvä.



KUVA 5. TEATTERIRAVINTOLA KIVEN KUOREANNOS

2.5 Tiedotus

Hankkeen aikana jaettiin useita lehdistötiedotteita, joita julkaistiin paikallislehdissä (liitteet 1-2) Kuoreen maistatuksesta uutisoi mm. Turun Sanomat (kuva 4), Yle uutiset (kuva 6) ja Auran Aallot. Sen lisäksi läpi hankkeen tapahtumista tiedotettiin Facebookissa ja Instagramissa, jossa ne saivat varsin hyvin näkyvyyttä. Esimerkiksi Saaristolaismarkkinoiden aikaan kuoreeseen liittyvät Facebook-julkaisut tavoittivat lähes 10000 ihmistä ja Facebook-tilastojen mukaan yli 1300 ihmistä olivat sitoutuneet julkaisuihin viikonlopun aikana. Saaristolaismarkkinoilla ja eri tapahtumissa jaettiin myös kuore-esitettä (liite 3).



Hankkeen loppuvaiheessa mukana olleille ravintoloille lähetettiin paikallisten, suoramyyntiä harjoittavien kalastajien yhteystiedot, jotta ravintoloille olisi jatkossakin saatavissa tuoretta kuoretta.

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

3 TULOKSET JA NIIDEN TARKASTELU

Hankkeen tavoitteena oli parantaa kuoreen tunnettavuutta elintarvikkeena ja elvyttää kuoreen kalastusperinnettä, nostaa kuoreen arvostusta ja arvoa sekä siten parantaa kaupallisen kalastuksen kannattavuutta.

Kuoreen tunnettavuus parani hankkeen tuloksena, sillä tiedotus tavoitti kymmeniä tuhansia. Arviolta 6000 ihmistä maistoi sitä kalamarkkinoilla, kuore-tapahtumissa tai ravintoloissa. Palaute oli hyvää ja ihmiset pitivät kuoreen mausta, joten tavoite tunnettavuudesta tavoitettiin. Myös ravintolat olivat kiinnostuneita käyttämään kuoretta jatkossakin.

Turussa 29.10.2019

Petri Rannikko

Petri Rannikko
Länsi-Suomen Kalatalouskeskus ry
toiminnanjohtaja

Anu Niinikorp

Anu Niinikorp
hankevastaava

4 LIITTEET

4.1 Liite 1 Lehdistötiedote Kuoretta koskesta 2017



LUE NÄKÖISLEHTI

OTA YHTEYTTÄ

KAUPUNKIMEDIA

Aamuset

VALIKKO

Teemat

Kuoretta koskesta -kalastustapahtuma Halistenkoskella



15.4.2017 15:08 (Päivä) 11.4.2017 15:08 Aamuset

Kuoretta koskesta kalastustapahtuma järjestetään 21. huhtikuuta Halistenkoskella. Sen tarkoitus on lisätä kuoreen tunnettavuutta ruokakalana ja opastaa perinteistä kuoreen kalastusta lippohaavilla. Paikan päällä pääsee kokeilemaan kuoreen pyyntiä ja palaamaan vastapyydettyä kuoretta pannulla.

Tapahtuma järjestetään Aurajoella Halistenkoskella. Kalastus tapahtuu kosken alapuolella suvantoalueella, joka on valkoisin kyltein merkattu. Tapahtumia alkaa kello 16 ja jatkuu kello 19:ään saakka.

Tapahtuman järjestää I-S Kalatalouskeskus ja Lounais-Suomen kalastusalue.

Tapahtuma-ajan ulkopuolella kuoreen lippoaminen haavilla ei kuulu maksuttoman yleiskalastusoikeuden piiriin vaan edellyttää vesialueenomistajan lupaa. Lisätietoa Aurajoen Halistenkosken virkistyskalastusalueesta löytää osoitteesta <http://www.lskalastusalue.net/kalastus.html>.

Luetuimmat

- 1 Rörö kalassa kahukuvasta vauhdilla
- 2 Iron Maidenia juhlii Logossa
- 3 Juna seisoo lähellä Turkuä hankkivahingon vuoksi
- 4 Nainen yritti tuoda kaksi lasta lemmikistään Suomeen Turun satamassa
- 5 Jose Riveiro haluaa internautin loppukaudesta
- 6 Turvasipeli-yhteistyönäkinneassa kehitetään hoitotyötä ja työturvallisuutta psykiatrisilla osastoilla

4.2 liite 2. Lehdistötiedote Kuoretta koskesta 2018

16.8.2019

Tule kalastamaan kuoretta Halistenkoskesta - Kaupunki - Aamuset



Teemat

Tule kalastamaan kuoretta Halistenkoskesta



Kuore on parvikala, ja voi kasvaa jopa 20-senttiseksi. Kuva: Timo Harju



26.4.2018 12:23 Aamuset

Viime vuonna runsaasti kiinnostusta herättänyt Kuoretta koskesta! -kalastustapahtuma järjestetään jälleen Halistenkoskella 3. toukokuuta kello 15-18. Kuoreen, tutummin norssin, monet tuntevat sille ominaisesta kurkun tuoksusta. Harvempi tietää, että se on myös erinomainen ruokakala.

<https://www.aamuset.fi/teemat/3927651/Tule+kalastamaan+kuoretta+Halistenkoskesta>

1/14

Kuoresaaliit ovat varsin suuria, mutta koska Suomessa sitä ei nykyään juuri arvosteta ruokakalana, lähes koko saalis viedään ulkomaille. Paikan päällä pääsee kokeilemaan kuoreen pyyntiä ja paistamaan vastapyydettyä kuoretta pannulla.

Kaikenikäisille suunnattu tapahtuma järjestetään Aurajoen Halistenkoskella. Kalastus tapahtuu kosken alapuolen suvantoalueella, joka on valkoisin kyltein merkattu. Tapahtuman järjestää L-S Kalatalouskeskus ja Lounais-Suomen kalastusalue ja se on osittain Saaristomeren kalatalouden toimintaryhmän rahoittama. Tapahtuma on maksuton.

Aamuset-kaupunkimedia (AKM)



Lisää artikkelin aiheista

Teemat Kaupunki

Luetuimmat

- 1 Mieliopide: Kasvatus- ja opetuslautakunta syrjässä Sepänkatu 2:n väistötilapäätöksestä
- 2 Kuutamokiisseli on 1950-luvun unohtettu herkku
- 3 Euroopan nopein vene esillä Naantalissa, listahinta noin 1,2 miljoonaa euroa
- 4 Sähköpotkulaudat saapuvat Turkuun, vuokrattavia menopelejä aluksi noin 200
- 5 Herukat syksyinen terveystommi
- 6 Uusi Hamburger Börs mullistaa torinkulman
- 7 Vikinglotossa yksi täysosuma
- 8 Kastetut, kuulutetut ja kuolleet viikolla 33
- 9 Jälkipeli: Paavo Nurmi Marathon vaatii suuret ennakkovalmistelut
- 10 Pitkäaikaistyöttömille suunnattu Viuhka-projekti elävöittää arkea

Juuri nyt

Kaupunki

Urheilu

Hyvä elämä

Pääskyvuoren kiertoliittymän rakentaminen palauttaa bussit poikkeusreitille

Liikenne | 16.08.2019 - 14:17

Fölin linjat 74, 99 ja P2 siirtyvät jälleen poikkeusreitille Kuralassa maanantaista 19. elokuuta alkaen. Poikkeusreitin arvioitu kesto on syyskuun loppuun asti. Syynä on Pääskyvuoren asemakaava-alueen kiertoliittymän rakentamisen jatkuminen.

Paroni-Saarisesta kansainvälinen draamasarja

Urheilu | 16.08.2019 - 13:27

<https://www.aamuset.fi/teemat/3927651/Tule+kalastamaan+kuoretta+Halistenkoskesta>

2/14

Liite 3. Saaristolaismarkkinoilla jaettu kuore-esite



Savustettua kuoretta (kuvat E. Helström)

Kuore

Kuore eli norssi on lohikalajien etäinen sukulainen, pieni, läpikuultavan vaalea parvikala. Se on merkittävin sisävesi- ja rannikkokalastuksen sivusaaliina saatavista kalalajeista. Kuoreella on voimakas kasvihuonekurkun tuoksu. Se sopii fritteerattavaksi ja pannulla paistettavaksi. Kuoreen mätä on pienirakeista ja herkullista.

Tämän esitteen on julkaisnut
Saaristomeren kuore tutuksi -hanke

Paistettut kuoreet

Raaka-aineet
1 kg kuoretta
voita
suola
(ruisjauho)
(etikka)

Perkaa kalat. Pää poikki ja suolet pois. Jos haluat hajuttomaan kalan, katkaise pää rintaevän takaa. Kalan hajurauhanen on niskassa.

Voit paistaa kalat sellaisenaan tai ruisjauhoilla kuorutettuna. Jotkut maustavat paistetut kalat etikalla.

Kuoreen mätää voi ottaa talteen ja syödä kaviaarin tapaan.

Kuoretta voi myös käyttää kalakukossa mukan asennasta. Pienet kuoreet voi fritteerata neulamukujen tapaan.
(resepti: www.kotikokki.net)



SAARISTOMEREN KALATALOUDEN TOIMINTATÄYTIÄ
SRÄRGÄRDRHÄVITS FINKLÄKTÖNSÄRI PP

