

26.4.2019

Tiedotusvälineet

Julkaisuvapaa heti

LÄHIKALA ON ILMASTOYSTÄVÄLLINEN JA EKOLOGINEN VAIHTOEHTO

Kaikki Kymenlaakson rannikkokunnat – Pyhtää, Kotka, Hamina ja Virolahti – ovat ympäristösyistä hyväksyneet haasteen palauttaa lähikalan takaisin merkittäväksi ja tunnetuksi elintarvikkeeksi. Läheltä kalastettu tai kasvatettu kala on Suomessa jo harvinaista, sillä tuonti on kasvanut parissa vuosikymmenessä niin, että neljä kalaa viidestä on ulkomailta tuotua. Nyt pyritään nostamaan kotimaisuusaste takaisin yli 50%:iin ja tarjoamaan kuluttajille mahdollisuus nauttia laadukkaista ja terveellisistä kotimaisista lähikaloista.

Kotkassa pidetyssä Etelä-Suomen Kalatalousryhmä ESKO:n järjestämässä seminaarissa arvioitiin mahdollisuuksia palauttaa lähikala kuluttajien ostoskoriin. On sääli, että kalarikkaalla rannikkoseudulla ei ole tarjolla enempää lähikalaa, kalastajien määrä vähenee koko ajan ja kalakasvatusyrittäjien lupia on vähennetty.

-Tällä hetkellä tuomme Kymenlaakson rannikkoalueelle ulkomaista kalaa noin miljoona kiloa joka vuosi. Se on hälyttävän paljon näin kalarikkaalla rannikkoalueella, toteaa projektipäällikkö **Esko Taanila** Etelä-Suomen Kalatalousryhmä ESKO:sta. Kymmenessä vuodessa pyrimme puolittamaan tuonnin ja palauttamaan luonnonkalan varteenotettavaksi tuotteeksi kuluttajille, mutta uusina ja houkuttelevina kalatuotteina. Kantavina tekijöinä ovat sekä ammattikalastajien että kalankasvatusyrittäjien tuotteet.

Korvaamalla puolet alueella nykyisin syötävästä tuontikalasta kotimaisella kalalla, voidaan aluetalouteen ja rannikkoelinkeinoihin saada noin kymmenen miljoonan euron vuotuinen piristysruiske merkittävien ympäristöhyötyjen lisäksi.

Paikallinen kala on erinomainen ruoan raaka-aine ilmastohyötyjen näkökulmasta. Sen keskimääräinen ilmastovaikutus on vain kymmenesosa naudanlihan vastaavasta. Toiminnanjohtaja **Teemu Tast** Etelä-Suomen Merikalastajien liitosta muistuttaa myös kalastuksen pidempiaikaisista hyödyistä meriluonnolle: Sadan kilon kalansaaliin mukana vesistöstä poistuu puoli kiloa fosforia ja 2,5 kiloa typpeä. Jo yksi lähikala-ateria viikossa kuittaa kaupunkilaisen keskimääräisen viikoittaisen fosforijalanjäljen.

-Kalavesien tila on Kymenlaaksossa parantunut, mutta kalastuksen kannattavuudessa on suuria vaikeuksia, kertoo toiminnanjohtaja **Esa Korkeamäki** Kymijoen vesi ja ympäristö ry:stä. Erikoissuunnittelija **Mikko Malin** Metsähallituksen eräpalveluista sanoo, että Kymenlaakson vesiltä tavattava kalalajisto on kuin koko Itämeren altaan lajisto pienoiskoossa. Suomukalojen – esimerkiksi hauen, ahvenen ja lahnan – kalastusta harjoitetaan alueella vähän verrattuna

Saaristomeren alueeseen. Myös silakka- ja kilohailikannat sekä Kymijoen vahvat täplärapu- ja nahkiaiskannat ovat vajaakäytössä, joten käyttöasteen lisäämiseen on varaa.

Kuntien nyt hyväksymä haaste vaatii määrätietoista yhteistyötä, mutta seminaariin osallistuneet toimijat sitoutuivat kaikki pyrkimään saavuttamaan tavoitteen vuoteen 2030 mennessä.

Lisätiedot:

Esko Taanila, projektipäällikkö, Etelä-Suomen Kalatalousryhmä ESKO, p. 0443774516, sp.
esko.taanila@sepra.fi