

VUOSIKERTA  
**124.**

UUTISVINKIT: toimitus@  
uudenkaupunginsanomat.fi  
Puh. (02) 5888 301

US:Uutiset

OSOITE:  
Alinenkatu 29  
23500 Uusikaupunki

VERKOSSA:  
www.uuden-  
kaupunginsanomat.fi

# Kalasta jalostamalla parempi hinta

▼ Tuotekehittelyä varten  
tarvitaan koekeittiö ja kokki

**Uusikaupunki**  
Maija Ala-Jääski

Vaikka Vakka-Suomessa on kalastettu aina, niin luonnonkaloista saatavien kalatuotteiden jatkojalostus on jäänyt vähemmälle. Tähän yritetään nyt tuoda muutosta EU rahoituksen ”Kaikki irti kalasta” -hankkeen kautta.

– Tavoitteena on luonnonkalojen, myös niiden vähempiarvoisten, jalostaminen tuotteiksi ja niin, että koko kala tulisi käytettyä tarkkaan hyväksi, aina perkuutähteitä ja nahkoja myöden, kertoi hankkeen projektipäällikkö Hei-

**– Koekeittiö antaisi mahdollisuuden kehittää raaka-aineesta, oli sitten kyseessä kasvis tai kala, myyntivalmiin tuotteen.**

**di Jaakkola.**

Jatkojalostaminen merkitsee kalastajalle parempaa hintaa kalasta. Vakka-Suomen vesiltä kalastetusta kalasta olisi mahdollista jalostaa erilaisia elintarvikkeita, erilaisille kuluttajaryhmille, kuten kalamasoja ja paistovalmiita kalapihvejä suurkeittiöille ja erityisiä kalanmätituotteita herkkusuille. Perkuutähteistä olisi puolestaan kehitettävissä niin kalanrehua kuin kosmetiikkateollisuuden raaka-ainetta.

– Tärkeää on nyt löytää ne tuotteet, joille on kysyntää, joiden valmistamiseen riittää raaka-ainetta ja jotka ovat taloudellisesti kannattavia. Lisäksi onnistumisen vaatii myös eri toimijoiden yhteistyötä, muistutti Jaakkola.

Kalan jalostaminen erilaisiksi elintarviketuotteiksi mahdollistaa laajemmat markkinat ja laajemman asiakasohjan.

– Nyt kun kukaan ei tie-

dä milloin Venäjän markkinat taas aukeavat, niin on entistä tärkeämpää etsiä vaihtoehtoisia markkinoita ja käyttötapoja kotimaiselle kalastetulle kalalle, muistutti Jaakkola.

**PARHAILLAAN** on käynnissä myös ”Elintarvikeala nousuun Vakka-Suomessa” -hanke ja sen kautta elintarvikkeiden tuottajien ja jalostajienkin parissa on herännyt ajatus yhteisestä koekeittiöstä.

– Koekeittiö antaisi mahdollisuuden kehittää raaka-aineesta, oli sitten kyseessä kasvis tai kala, myyntivalmiin tuotteen. Tilojen lisäksi tuotekehittelystä kiinnostuneiden tuottajien tai kalastajien apuna pitäisi olla ammattikokki, joka taitaisi reseptiikan ja tuntisi elintarvikealaa teollisuuden näkökulmasta. Tätä koekeittiöideaa olemme pyöritelleet jo pidemmän aikaa ja nyt meillä olisi siihen mahdollisesti jo sopiva tilakin. Koekeittion rahoitus on kuitenkin vielä osittain auki, mutta parhaimmassa tapauksessa



**Silakka on yksi esimerkki kaloista, joiden jatkojalostus olisi Vakka-Suomessa hyvinkin mahdollista.**

voimme aloittaa toiminnan vielä tämän vuoden puolella, toivoi Jaakkola.

Koekeittiö voisi tuo-

da yhteen myös eri alojen tuottajia. Esimerkiksi edulliselle ja hyvänmakuiselle kalakasvispihville löytyi-

si todennäköisesti kiinteät markkinat jo Varsinais-Suomen sadoista suurkeittiöistä.

ARI-MATTI RUUSKA