

Matkaraportti Lappia Living Labs -hankkeen Ahvenanmaan Bechmarking-matkasta 19.-22.9.2025

Anu Heikkinen, Laura Kuismanen ja Jenni Sjöman

Kestävää kasvua paikallisista raaka-aineista – Lappia Living Labs

Skördefesten-tapahtuma loisti autenttisella paikallisuudellaan niin tuotteiden kuin miljöönsäkin puolesta. Villinä kasvavaa ja viljeltyä tyrniä oli tarjolla mehuna ja jauheena, punaposkisia herkullisia saaren omenoita tarjoltiin mehun, hillon ja välipalan muodossa karamellisoituna ja perunaa oli jalostettuna rapeissa vohveleissa perunalastujen lisäksi. Saaren paikallisia juureksia osattiin jalostaa makuhermoja hiveleviksi hapatteiksi satokauden torimyyntin lisäksi. Torikojuissa oli tarjolla mm. kurpitsaa, perunaa, porkkaa, palsternakkaa, puna-, kelta- ja raitajuurta.



Kestävää kasvua paikallisista raaka-aineista - Lappia Living Labs





Kestävää kasvua paikallisista raaka-aineista - Lappia Living Labs



Luonnontuotteista löytyi pussitettuna seljankukkaa ja jalostettuna mm. kovia kuusenkerkkä- ja propoliskarkkeja. Hunajan makeutta oli maistettavissa ja ostettavissa useiden mehiläiskasvattajien toimesta. Kasvattajat markkinoivat hunajaansa kukintovaiheen mukaan, sillä tarjolla oli mm. hunajaa voikukan ja mesiangervon kukan kukintoajalla.



Merten rakko-, suoli- ja joughilevän hyödyntäminen ravinnoksi oli pohjoisen kävijöiden mielestä eksoottisen idearikasta ja raaka-aineena vielä todella alihyödynnettyä. Saimme maistaa mm. merten makuivahteita tarjoavaa rakkoleväsoodajuomaa sekä suolileväsuolaa merten suojelun tietoisuuden saattamana. Merten eliöstön moninaisuus ja merielämän suojelu olivat Under Ytan –projektin tavoitteena, jotka näitä tuotteita olivat jalostaneet. Pohjoisen näkökulmasta merilevä on vielä kovin alihyödynnetty raaka-aine ja siihen voisi ottaa näkökulmaa myös pohjoisen toimijoiden puolesta. Vesistöjen suojelulle on annettava suurta painoarvoa, oli sitten kyse sisävesistä tai merialueista. Aihe puhututti myös matkalle osallistujia luonnonsuojelun näkökulmasta.

Kestävää kasvua paikallisista raaka-aineista - Lappia Living Labs





Raaka-aineista lihanaudasta ja lampaasta oli jalostettuna erilaisia palvattuja ja savustettuja tuotteita raakalihan lisäksi ja merenantimia löytyi tuoretuotteina ja savustettuna mm. ahventa, kampelaa, siikaa, merilohta ja viljeltyä kirjolohta, joita paikalliset kantoivat päivällispöytiinsä. Lampaantaljoja ja istuinalustoja myytiin arvotuotteina talven kylmyyksiin valmistautuville kaupunkilaisille.

Juomapuolella kylmäpuristettu sakea omenamehu oli brändätty makunystyröitä hiveleväksi nautintojuomaksi, jossa makuvaihtoehtoja riitti lajikkeista riippuen happamista makeisiin makuihin. Omenaa kasvatettiin tiheissä riveissä kumpuilevilla niityillä kuin viinipuita konsanaan. Hedelmä- ja juureshilloja löytyi sen kymmentä sorttia. Ulkona kasvavia paikallisia viinirypäleitä saimme myös maistaa saaren eteläosissa, mikä kuvasti hyvin Suomen erilaisia kasvuolosuhteita.

Skördefesten-tapahtuma oli koko saaren tapahtuma ja paikalliset olivat siitä ylpeitä. Pienmyyjät, yrittäjät ja tilansa avanneet noudattivat samaa brändi-identiteettiä, ja käyntikohteet oli hienosti koottu nettisivuille kartan kera. Paikallisia tuotteita oli myynnissä liikkeissä ympäri saarta ja niiden hintataso oli kohdallaan. Ahvenanmaallakin osattiin laittaa paikallisuuden lisäarvo myytävään hintaan. Saarelaiset itsekin kiersivät käyntikohteita tukien oman saaren tuotantoa ostoksillaan.

Yhteisöllisyys paistoi tekemisestä läpi. Lapset ja lapsiperheet isovanhempia unohtamatta olivat mukana tekemisessä, niin järjestäjinä kuin kävijöinäkin, mikä on erittäin oleellista toiminnan ja perinteiden jatkuvuuden osalta. Nuori poika oli isänsä kanssa myymässä saaren pienimmän kaupallisen omenatilan mehua ja aprikoi alkaisiko kolmannen polven

Kestävää kasvua paikallisista raaka-aineista - Lappia Living Labs



omenanviljelijäksi vaiko näyttelijäksi. Maailma muuttuu ympärillä, mutta näyttäytyi erittäin tärkeänä, että lapset otettiin mukaan tekemiseen niin hauskuuden kuin yritteliäisyyden nimissä. Nuorten tyttöjen pop-up myymälä varastorakennuksessa oli oiva esimerkki tästä nuorten yritteliäisyydestä. Tytöt viittoivat tienvarsikyltinsä luona ja saivat automme kaartamaan piha-alueelle. Viisi tyttöä oli valmistelleet myytäväksi käsitöitä, omenamehua ja hilloja, piirakoita ja koruja varmastikin vanhempien ja isovanhempien avustuksella. Miten tärkeää olikin, että tuimme juuri heidän toimintaansa, jotta kokemus saa heissä onnistumisen kokemusta ja yritteliäisyyden kipinän syttymistä.

Kolmen päivän kiertokäyntimme sai matkajoukkiossa aikaan paljon ihastumista, inspiraatiota ja ajatuksia, miten voisimme tuoda vastaavanlaista tapahtumaa, avoimia ovia tai myyntitapahtumia Lappiin. Länsi-, Itä- ja Etelä-Lapin sadonkorjuujuhlat, jolloin matkailijoilla olisi mahdollisuus kiertää tapahtumia omien aikataulujensa puitteissa. Tuotteiden kannattava hinnoittelu näkyi läpi tapahtuman. Kohteiden ja puitteiden valmistelu olemassa olevilla luonnonmateriaaleilla liiteri- ja hallitiloissa luonnon keskellä antoi ymmärrystä, että rustiikkinen ja autenttinen ympäristö on tyylikästä ja aidompaa kuin ostokoristeilla sisustetut markkinat. Esimerkiksi kotiseutumuseoiden ja vanhojen tilojen miljööt soveltuvat oikein hyvin perinteisiin tyylikkäisiin myyntitapahtumiin. Lapissa voimme hyvin ylpeillä upeilla jalostetuilla luonnontuotteilla ja paikallisilla tuotteilla sekä tukea toistemme yrittäjyyksiä ja toimintaa yhdessä tekemällä, jakamalla ja kannustamalla. Joukossa on voimaa!

Matkan varrelta julkaistiin sosiaalisen median viestintää ja kuvakoosteista, ja matkan kulusta kerrottiin tiiviisti hankkeen uutiskirjeessä.