

Maaseutu vaihtoehtoisissa tulevaisuuskuivissa

Tuomas Kuhmonen

Tutkimusjohtaja, dos., KTT, MMM, agr.
Tulevaisuuden tutkimuskeskus, Turun yliopisto

Etapilta eteenpäin -seminaari
Iisalmi 23.08.2017

Aluerakenne on syntynyt elinkeinorakenteen muutoksesta

- ➔ **Mitä ihmiset tekevät**
- ➔ **Missä ihmiset asuvat**

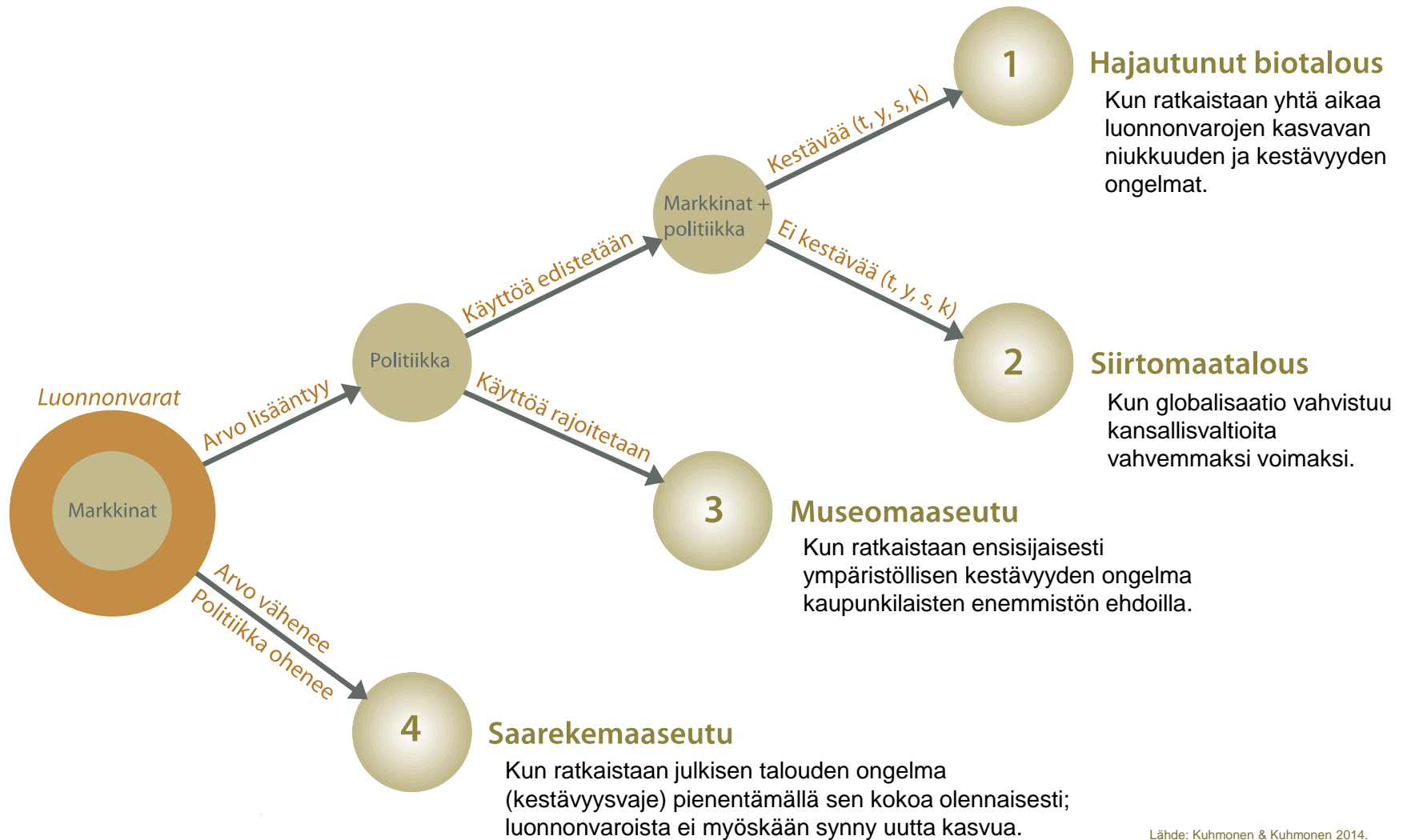


Lähde: Kuhmonen & Niittykangas 2008.

Mistä maaseudun tulevaisuus syntyy? (sisällönanalyysi 100 dokumentista)



Maaseutualueiden vaihtoehtoisia tulevaisuuksia



Pohjoismaiden suurin lentotuhkan kierrätyslaitos avattiin Nokialla

Luomulannteiden ja maarakennustuotteiden valmistus perustuu raaka-aineisiin, joita saadaan voimalaitosten sekä teollisuuden jäte- ja sivuvirtoina.

Lentotuhka 20.3.2017 klo 17:18

HAJAUTUNUT BIOTALOUS



Lähde: YLE 20.3.2017

HIILINIELUT | Helena Raunio | 14.3. klo 15:08

Ympäristöjärjestö tiukkana: Suomi vaarantaa hakkuilla ilmastotavoitteen sa - "ilmakehää ei voi huijata"

MUSEOMAASEUTU

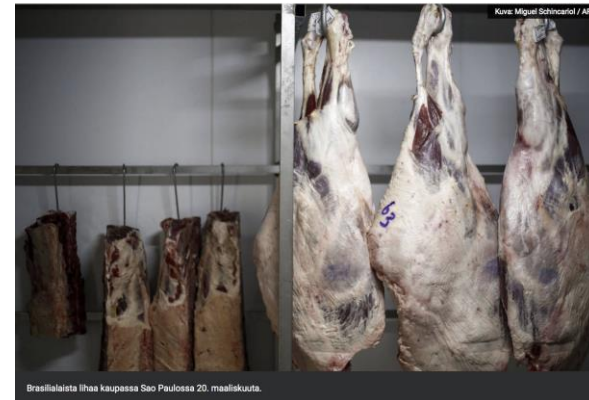


Lähde: Tekniikka & Talous 14.3.2017

Brasilialaisista kohulaitoksista tuotu lihaa myös Suomeen

Lihaa on tuotu Suomeen tämän vuoden puolella laitoksista, joissa on paljastunut lihan puhtauteen liittyviä ongelmia.

Lihateollisuus 20.3.2017 klo 17:03 | päivitetty 20.3.2017 klo 17:03 **SIIRTOMAATALOUS**



Lähde: YLE 20.3.2017

Jan Vapaavuori lähettää terveiset Sipilälle Ylen pormestaritentissä: "Kaupungistuminen ei ole tykkäämiskysymys"

Ylen Pormestarihieroksen ensimmäinen ehdokas kokouksen Jan Vapaavuori, Euroopan investointipankin varapääjohtaja palaa kotimaahan vain, jos voittaa pormestarikisan.

Jan Vapaavuori 14.3.2017 klo 07:00 | päivitetty 15.3.2017 klo 07:00 **SAAREKEMAASEUTU**



Lähde: YLE 14.3.2017

LYHYT KETJU 2030

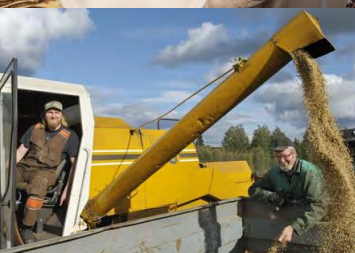
Lyhyessä ruokaketjussa liikkuu tuottajan ja kuluttajan samaksi tunnistamaa ruokaa

Kaupan rahoittamiseen ja vallan pönkittämiseen kyllästyneet kuluttajat ja tuottajat yhdistävät voimansa ja ohittavat kauppa- ja tuotantoketjuja. Lyhyessä ruokaketjussa liikkuu osapuolten samaksi tunnistamaa ruokaa, jonka arvoketju tunnetaan, kun se siirtyy suoraan tuottajalta kuluttajalle. Suomeen syntyy satoja paikallisia ruokasoluja, joissa tuottajat ja kuluttajat kohtaavat: käyvät kauppaan ja vaihtavat kuulumisia. Tuotteen turvallisuuden ja laadun takeena ovat tuottajan kasvat ja suora palaute. Kuluttaja voi valita omasta solusta haluamia paikallisia tuotteita tai valtakunnallisesta verkkokaupasta muita omia mieltymyksiään vastaavia tuotteita. Paikallisissa soluissa liikkuvat pääasiassa tuoretuotteet ja sesonkituotteet – verkkokaupassa puolestaan jalostetut ja hyvin säilyvät tuotteet. Verkkokaupan omistaa uusi tuottajien ja kuluttajien yhteinen osuuskunta, jolla on myös omia tuotantoyksiköitä. Sekä soluissa että verkkokaupassa tilaukset toimivat sähköisesti ja ruoka kulkee kuluttajan luo. Lauantaisin ruoka-autot kokoon tuvat myymään tuotteitaan toreille, joilla ruokaa tehdään ja syödään, myydään ja ostetaan. Harvalukuisista tavanomaisista myymälöistä ostetaan lähinnä tuontituotteita kuten kahvia, teetä, oliiviöljyä ja trooppisia hedelmiä. Myymälät paikkaavat myös suurten keskusten lähituotantovajetta. Ruoka- ja pakkausjäte kiertää soluissa takaisin tuottajille energiantuotantoon; lisäksi kulutuksen ja tuotannon yhteyden tiivistyminen vähentää jätteen syntymistä. Tuotannon tukitarve pienenee pitkällä aikavälillä, kun kuluttajan saama lisäarvo vakiintuu tuottajan saamaksi lisähinnoiksi. Lyhyt ruokaketju maksimoi tuottajan ja kuluttajan yhteenlasketun arvo-osuuden ketjussa. Kuluttajat ostavat 40 % ruuastaan omasta solusta, 40 % verkkokaupasta ja 20 % perinteisestä myymälästä.

REILU KETJU 2030

Reilussa ruokaketjussa liikkuu sosiaalisilta vaikutuksiltaan tunnettua ruokaa

Herääminen ihmisten hyvinvoinnin eroihin ja sosiaaliseen vastuuseen nostavat eettisyyden ja oikeudenmukaisuuden ruokatalouden keskiöön. Reilussa ketjussa liikkuu sosiaalisilta vaikutuksiltaan tunnettua ruokaa, jolla halutaan tehdä hyvää. Reilun ruuan sertifikaatti takaa kotimaisen ruokajärjestelmän osallisille mahdollisuuden lailliseen, oikeudenmukaiseen ja eettiseen toimintaan. Sertifikaatin vaatimusten mukaan esimerkiksi tuottajille maksettava takuuhinta kattaa kotimaiset tuotantokustannukset, jotka mahdollistavat työntekijöiden ja tuotantoeläinten hyvän kohtelun ja antavat tuottajalle kilpailukykyisen toimeentulon. Tuottajat, jalostajat ja kauppiat sitoutuvat jakamaan markkinaehtoista menettä vaille jääneet tuotteet hyväntekeväisyysjärjestöjen ja sosiaalisen yritysten kautta. Reilun ruuan sertifikaatti edellyttää myös läpinäkyvyyttä ja jäljitettävyyttä: kaupassa tai tuotteessa tulee olla näkyvillä tuottajan saama osuus hinnasta ja kaikkien raaka-ainoiden alkuperä eli tuottaja ja tuotantopaikka. Näin ostaja voi saada hyvän omantunnon lisäksi varmuuden kulutuksensa sosiaalisista ja taloudellisista vaikutuksista. Julkisissa hankinnoissa suositaan reilun ruuan sertifikaatin tuotteita. Maatalouden tukijärjestelmiä ja erilaisia merkkejä sulautetaan sertifikaattiin, jolloin byrokratia ja tuotannon tukitarve vähenevät. Sertifikaattijärjestelmää valvontineen ylläpitää säätiö, jonka hallituksen edustajista puolet nimittävät tuottajajärjestöt ja puolet kuluttajajärjestöt. Reilu ruokaketju maksimoi ruokaketjun ylläpitämisen sosiaalisen pääoman. Kuluttajien ostamasta kotimaisesta ruuasta 80 % on reiluksi sertifioitua ja 20 % muuta ruokaa.



VIHREÄ KETJU 2030

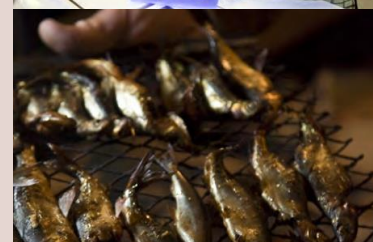
Vihreässä ruokaketjussa liikkuu ympäristövaikutuksiltaan tunnettua ruokaa

Kansalaisten ja valtion kasvava huoli luontovarmuudesta epävakautta ja ilmastonmuutoksen uhkaamassa maailmassa synnyttää alueellisen omavaraisalouden. Vihreässä ketjussa liikkuu ympäristövaikutuksiltaan tunnettua ruokaa, kun tuotanto ja kulutus lähentyvät toisiansa. Maan tuotokyvyn säilyttäminen ja kestävä hyödyntäminen, ruuan kaukokuljetusten vähentäminen ja ruokaketjun ympäristökuormituksen pienentäminen ovat toiminnan johtotähtiä. Halpatuotannon ympäristöhaitat ja alueellisesti keskittyneen tuotannon ympäristö- ja saatavuusriskit tunnistetaan ja tunnistetaan: ruuan hinta sisältää myös ympäristöhyötyjen ja ympäristöhaittojen arvon ja toimitusvarmuuspreemion. Vahva omavaraisuusajattelu leimaa tuotantoa ja kulutusta. Tuotantopanokset ovat pääosin kotimaisia ja ravinnekierrat suljettuja – tuotanto nojaa kotimaiseen bioenergiaan ja kuljetus kotimaiseen biopolttoaineeseen. Ruokajärjestelmä organisoi uudelleen sellaisiin kokonaisuuksiin ja mittakaavoihin, joissa ravinne- ja energiakierrat toimivat. Uusi teknologia tunnistaa ja ehkäisee ympäristöriskkejä ja ympäristökuormitusta ja erilaiset mittarit ohjaavat ruuansien tehokkaaseen käyttöön. Ruokaa tuotetaan kaikkialla: pelloilla, metsissä, kaupunkien puistoissa, parvekkeilla ja katoilla, kouluissa, hoitolaitoksissa, suurilla maataloilla ja pienissä puutarhoissa. Vihreä ruokaketju maksimoi paikallisen luontopääoman säilymisen ja tuotokyvyn pitkällä aikavälillä. Kuluttajat tuottavat 20 % ruuastaan omassa taloudessa, 60 % tuotetaan lähialueella (noin 100 km) ja 20 % jossain muualla.

AITO KETJU 2030

Aidossa ruokaketjussa liikkuu kulttuurisilta vaikutuksiltaan tunnettua ruokaa

Ruokakasvatusta ja -valistusta luovat Suomeen uuden ruokakulttuurin. Aidossa ketjussa liikkuu ruokaa, jolla on mukanaan tarina matkasanaan ruokapöytään. Ruoka syntyy tunnettujen taitajien käsissä, tunnetuissa paikoissa ja tunnetuilla tavoilla – kaikki nämä tiedot ja tarinat kulkevat kuluttajalle ruuan mukana. Paikallistasolla tämä tieto välittyy suoraan tuottajalta kuluttajalle, kotimaassa säilyvien tuotteiden merkintöjen ja tunnistettavan tuottajan netissä tarjoaman tiedon kautta ja ulkomailla kansallisen arktisen puhtauden brändin kautta. Ruuan tuotanto ja kulutus osana historiaa ja kulttuuria on merkittävä osa perusopetusta. Lumen, kivien, soiden, vesien ja metsien keskellä omavaraiseksi yltänyt kansa on ylpeä luomastaan ruokakulttuurista, suomalaisesta etnisyydestä. Uuden ruokakulttuurin nousu vahvistaa ruokamatkailua ja herättää luovat alat luomaan taikaa alkuperäruuan ympärille. Maahanmuuttajien ja suomalaisten ruokakulttuurin vuorovaikutus luo jännittäviä tuotteita ja elämyksiä. Monet kiinnostuvat alkuperäisroduista, -lajeista ja -lajikkeista. Suomen kartan voi täyttää tuotteilla, joille paikalla tai historialla on merkitystä. Ruokavienti ja ruokamatkailu kasvavat, samoin kausiruuan näkyvyys ja kulutus. Tunnusta paikasta peräisin oleva ruoka torjuu myös ruokaväärännöksiä ja terveysriskejä, joita tuntemattomasta paikasta peräisin olevaan ja satunnaisesti tarkastettuun ruokaan liittyy. Aito ruokaketju maksimoi ruokaan liittyvän kulttuurisen pääoman. Kuluttajien hankkimista kotimaisista ruokatuotteista 95 % sisältää tiedon tuottajasta, tuotantopaikasta, tuotantoajasta ja tuotantotavasta.



Keskustelun rintamalinjoja

- Ruoka: lihaa vs. kasviksia, kotimaista vs. ulkomaista
- Energia: puuta vs. muuta
- Työmarkkinat: paikallista sopimista vs. keskitettyä
- Yritykset: pienet vs. suuret
- Talous: kasvua vs. ei
- Hallinto: keskitettyä vs. hajautettua
- **Alueet: metropoli vs. koko maa**

→ Ihmisten sieluista ja rahoista käydään taistelua

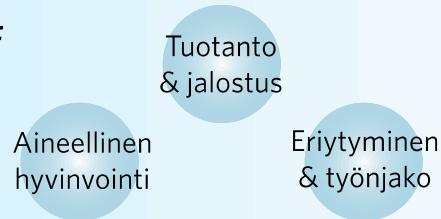
→ Suuren murroskauden ilmentymiä?



Paradigman muutos

1900-luvun paradigma

Perusta:

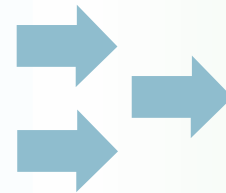


Välittävät prosessit:

Teollistuminen, pääomavaltaisuuden, erikoistuminen, keskittyminen, alueellinen eriytyminen ja maapalloistuminen

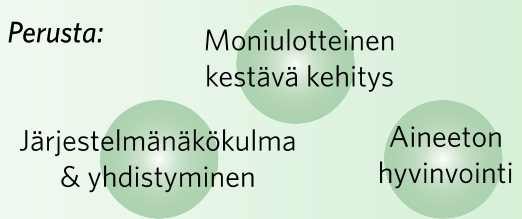
Ilmentymät:

Fossiilinen, keskittynyt energiajärjestelmä
Teollinen, tuontiriippuvainen ruokajärjestelmä
Kaupungistuva asumis- ja liikennejärjestelmä



2000-luvun paradigma

Perusta:



Välittävät prosessit:

Palveluvaltaistuminen, osallisuus, monipuolistuminen, hajautuminen, yhdistäminen, läpinäkyvyys ja paikallistuminen

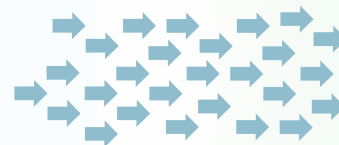
Ilmentymät:

Uudistuva, hajautunut energiajärjestelmä
Paikallinen, omavarainen ruokajärjestelmä
Hajakeskittynyt asumis- ja liikennejärjestelmä

*Instituutioiden uudistuminen
(politiikat, markkinat, kulttuurit
ja muut hallintajärjestelmät)*



*Yhteiskunnallisten järjestelmien
kestävyysmatkat*



Paradigman muutos maaseudulla

Luonnonvarojen monipuolinen ja kestävä hyödyntäminen

- Hajautuneet, paikalliset järjestelmät (energia, ruoka, asuminen + liikkuminen ... läheisyyden ekonomia)
- Kiertotalous
- Hajautunut yhdyskuntarakenne ei ympäristörasite (bioenergia + biopolttoaineet)
- **Aineettoman hyvinvoinnin yhdistäminen aineelliseen hyvinvointiin (liiketoimintamahdollisuuksia)**
- Kohorttivaikutus: mistä nuoret unelmoivat

Henkilökohtainen tulevaisuus

Toimeentuloresepti

Millä elän?

- Työmarkkina-asema
- Toimiala
- Sisältö

Asumisresepti

Missä elän?

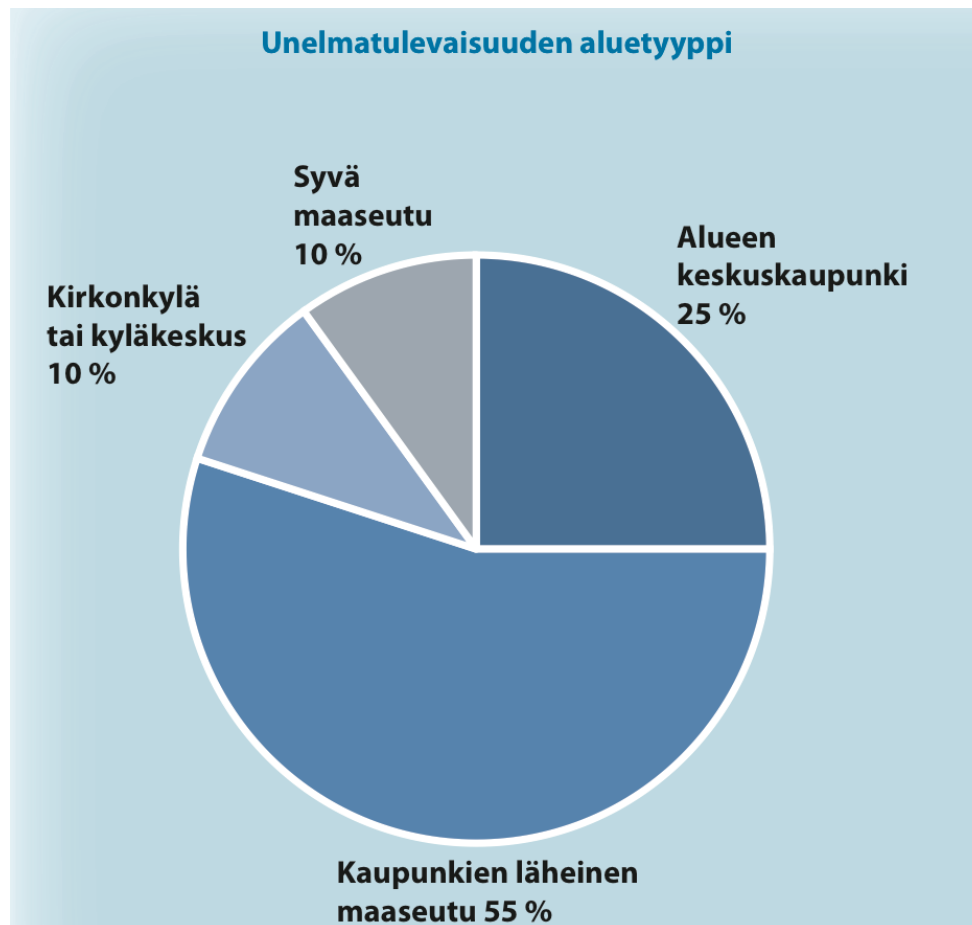
- Sijainti
- Asunto

Elämäntaparesepti

Miten elän?

- Sisältö

Unelmatulevaisuuden sijainti



Lähde: Kuhmonen, Kuhmonen & Luoto 2015.

Nuorten unelmat tulevaisuudesta – miten vastataan?

Toimeentuloresepti

Toimiala:

Palvelut

Erityissisältö:

Muu (sekalainen)

Asumisresepti

Sijainti:

Kaupungit

Sijainnin erityispiirteet:

Meri lähellä
Hyvät yhteydet
Palvelut lähellä

Asunto:

Kerrostalo
Paritalo
Rivitalo

Asunnon erityispiirteet:

Pieni asunto
Muu (sekalainen)
Pieni tiha/tontti
Suuri asunto

Elämäntapar esepti

Erityissisältö:

Kaupungissakäynti
Harrastukset (ei määr.)
Yhteisöllisyys, ystävät
Luonnonläheisyys
Muu (sekalainen)
Osallistuminen

Suomalaiset nuoret 18-30 vuotta:

unelmatulevaisuus syväällä maaseudulla (10 %)

Profilointitekijöiden sijaintiosamäärä > 1, lihavoidut: > 2

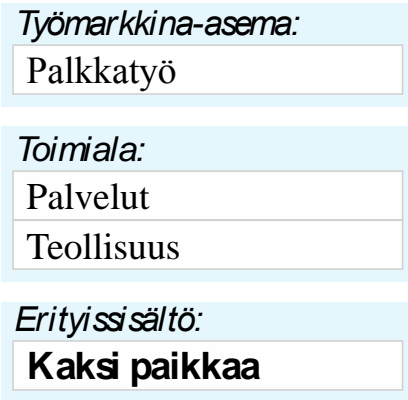
67 % nuorista sijoitti unelmatulevaisuuden omalle synnyinalueelleen ja

72 % nykyiselle asuinalueelleen (6 suuraluetta)

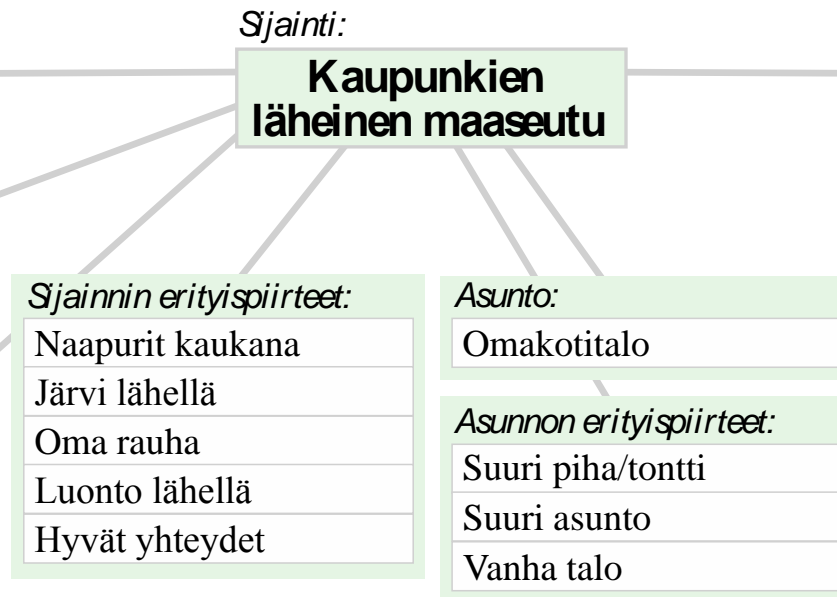
Lähde: Kuhmonen, Kuhmonen & Luoto 2015.

Nuorten unelmat tulevaisuudesta – miten vastataan?

Toimeentulor esepti



Asumisr esepti



Elämäntapar esepti



Suomalaiset nuoret 18-30 vuotta:
unelmatulevaisuus syväällä maaseudulla (10 %)
Profilointitekijöiden sijaintiosamäärä > 1, lihavoidut: > 2

67 % nuorista sijoitti unelmatulevaisuuden omalle synnyinalueelleen ja
72 % nykyiselle asuinalueelleen (6 suuraluetta)

Lähde: Kuhmonen, Kuhmonen & Luoto 2015.

Nuorten unelmat tulevaisuudesta – miten vastataan?

Toimeentuloresepti

Työmarkkina-asema:
Palkkatyö

Toimiala:
Palvelut

Erytissisältö:
Kaksi työtä
Pieni paikka, yksikkö
Luonto
Kulttuuri, perinteet

Asumisresepti

Sijainti:

**Maaseudun
keskukset**

Sjainnin erityispiirteet:

Naapurit lähellä
Palvelut lähellä
Saari
Meri lähellä

Asunto:

Paritalo
Rivitalo

Asunnon erityispiirteet:

Pini piha/tontti
Puutalo
Vanha talo
Iso piha/tontti
Iso asunto

Elämäntapar esepti

Erytissisältö:

Osallistuminen
Turvallisuus
Yhteisöllisyys, ystävät
Luonnonläheisyys
Käsityöt
Omavaraisuus
Rauha, hiljaisuus
Luonnossa liikkuminen

Suomalaiset nuoret 18-30 vuotta:
unelmatulevaisuus maaseudun keskuksissa (10 %)
Profilointitekijöiden sijaintiosamäärä > 1, lihavoidut: > 2

Lähde: Kuhmonen, Kuhmonen & Luoto 2015.

Nuorten unelmat tulevaisuudesta – miten vastataan?

Toimeentuloresepti

Työmarkkina-asema:
Yrittäjä
Toimiala:
Alkutuotanto
Teollisuus
Erytissisältö:
Kaksi työtä
Kestävyys

Asumisresepti

Sjainti:
Syvä maaseutu
Sjainnin erityispiirteet:
Saari
Järvi lähellä
Luonto lähellä
Naapurit kaukana
Oma rauha
Asunto:
Omakotitalo
Asunnon erityispiirteet:
Kesämökki, huvila
Maatila, maalaistalo
Puutalo
Vanha talo
Muu (sekalainen)

Elämäntapar esepti

Erytissisältö:
Metsästys, kalastus
Osallistuminen
Vapaus
Perhe-elämä
Luonnonläheisyys
Eläimet
Käsityöt
Turvallisuus
Yksinolo
Rauha, hiljaisuus
Koneet
Muu (sekalainen)

Suomalaiset nuoret 18-30 vuotta:
unelmatulevaisuus syvällä maaseudulla (10 %)
Profilointitekijöiden sijaintiosamäärä > 1, lihavoidut: > 2

67 % nuorista sijoitti unelmatulevaisuuden omalle synnyinalueelleen ja
72 % nykyiselle asuinalueelleen (6 suuraluetta)

Lähde: Kuhmonen, Kuhmonen & Luoto 2015.

Maaseutualueiden mahdollisuudet: millä eväillä tulevaisuuteen?

Ydinkysymyksiä:

- 1) Miten **läheisyyden ekonomiaa** hyödynnetään?
- 2) Miten **”kestävyyskäännettä” ja digitalisaatiota** hyödynnetään?
- 3) Miten aineelliseen hyvinvointiin lisätään **aineetonta hyvinvointia**?
- 4) Miten **nuorten unelmiin** vastataan?