

Pienillä teoilla nälän kimppuun

27.2.2011

Helsingin Sanomat

Maailman lähes 6,9 miljardin ihmisen ruokahuolto on epävakaalla pohjalla. Ruoan hinta heilahtelee rajusti, ympäristökatastrofit vaikeuttavat ruoantuotantoa, ja poliittiset mullistukset rajoittavat elintarvikkeiden saatavuutta. Ilmastonmuutos uhkaa maataloustuotantoa eniten seuduilla, jotka kärsivät jo nyt kuivuudesta, tulvista ja sadekausista.

Lähes miljardi ihmistä näkee nälkää. Samaan aikaan ruokaa tuotetaan enemmän kuin koskaan ja heitetään pois miljoonia tonneja joka vuosi.

Worldwatch-instituutin Maailman tila 2011 -raportin mukaan nälkä voitaisiin taltuttaa melko yksinkertaisin keinoin: pienillä, paikallisesti kehitetyillä menetelmillä voi olla yllättävän iso merkitys kestävässä ruoantuotannossa.

Kestäviin tuotantotapoihin perustuva viljely voi tukeutua vaikkapa poljettaviin vesipumppuihin, tihkukasteluun tai peltometsäviljelmiin. Paikalliset kasvilajikkeet, biologinen torjunta ja itse tuotettu energia olisivat osa ratkaisua.

Ruoantuotannon lisääminen ei ratkaise nälkäongelmaa, raportissa todetaan. Sen sijaan pitää miettiä, kuka ruokaa saa ja millä hinnalla.

Pitäisi myös ratkaista, miten parannettaisiin ruoan varastointia kehitysmaissa ja hillittäisiin haaskausta teollisuusmaissa. Raportin mukaan jopa 45 prosenttia ruoan energiasisällöstä menetetään matkalla tiloilta ruokapöytään. Lisää hävikkiä syntyy elintarvikkeiden käsittelyssä ja jakelussa sekä ruoanvalmistuksessa. Ruoan saatavuutta voitaisiinkin lisätä parhaiten vähentämällä ruokajätettä.

Kaupunkilaisillakin on nälkä. Yksi ratkaisu on kaupunkiviljely, ruoan kasvatus esimerkiksi tyhjiillä tonteilla, multasäkeissä tai katoilla. Raportin mukaan jo nyt 800 miljoonaa ihmistä saa ruokansa kaupunkiviljelystä. Se pienentää ruokalaskuja sekä tuo työtä ja tuloja.

Tarvitaan toki myös rahaa ja investointeja kehitysmaiden maatalouteen. Ratkaisun avaimet ovat kuitenkin osaksi kuluttajilla, sillä esimerkiksi lähiruoan käyttö tukee paikallista viljelyä.

Ruoan tuhlaamisessa on suomalaisillakin peiliin katsomista, sillä ruokaa haaskataan miljoonia kiloja vuodessa. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen mukaan suomalaiset

kotitaloudet heittävät pois viisi prosenttia ostamastaan ruoasta. Se on 20–30 kiloa jokaista suomalaista kohti.