



SUOMEN MAATALOUSHMUSEO SARKA
VUOSIKIRJA

LAAARI

2025

MONENLAISIA MUKULOITA



LAARI 2025 – Suomen maatalousmuseo Saran vuosikirja

Toimittaja: Elsa Hietala

Ulkoasu: Riikka Soininen

Taitto: Taittopalvelu Yliveto Oy

Etukannen kuva: Peruna viedään maakellariin 1943.

Kuva: Antti Hämäläinen, Museovirasto / Finna

ISSN: 2670-1413

SISÄLLYS

Lauri Viinikkala	Esipuhe 4
Maria Vanha-Similä	Maalaistytön arki 1950–1960-luvuilla 8
Maarit Heinonen, Sirkku Pihlman & Maija Mäki	Yhteiselo ja vastahankaa – Perunan ja ihmisen yhteiselon ilmentymiä.....21
Maileena Vaajoensuu	Minun maaseutuni - Näyttely lapsuuden ja nuoruuden kokemuksista maaseudulla 80
Juha Hirvilammi	Perunannostokoneiden alkuvaiheet Suomessa 92
Maileena Vaajoensuu	Ohrapuuroa ja näkkäriä - Suomalaisen kouluruokailun tarina...97
Senna Levonen	Vuoden varrelta: Sarka 20 vuotta – viittauksia menneeseen ja katse tulevaisuuteen 102
Elsa Hietala	Saran kesäkohde 2025: Rovaniemen kotiseutumuseo 112
	Suomen maatalousmuseosäätiön toimintakertomus 2024 115
	Kirjoittajat..... 155

ESIPUHE

Vuosi 2025 on ollut Suomen maatalousmuseo Saran 20. toimintavuosi. 20-vuotisjuhlateema näkyy tässä Laari-vuosikirjamme numerossa, ja se on ollut monin tavoin esillä museon toiminnassa koko vuoden ajan. Sosiaalisen median kanavissamme on nostettu esiin muistoja kuluneiden vuosien varrelta. Sarka-museon syntyä ja toimintaa esitellään vuoden lopulta ensi vuoden alkuun esillä olevassa Unelmien museo -näyttelyssä. Juhlavuoden suurimpana vaihtuvana näyttelynä sen sijaan on ollut Minun maaseutuni, joka sekin on keskittynyt muistoihin, joskaan ei museon toiminnan muisteluun vaan maaseudulla vietetyn lapsuuden ja nuoruuden kokemusten esiin nostamiseen.

Juhlavuosi on näkynyt myös tapahtumissamme. Museon varsinaista syntymäpäiväjuhlaa kakkukahvien, tanssien ja juhlaseminaarin merkeissä vietettiin kesäkuun ensimmäisenä päivänä, tasan 20 vuotta siitä hetkestä, jolloin Saran ovet avautuivat ensimmäisen kerran innokkaalle museoyleisölle. Muissakin tapahtumissa teema on ollut esillä, ja juhluvuoden kunniaksi tapahtumatoimintaan on panostettu aikaisempia vuosia enemmän. Vuoden lopulla taas kiitetään erikseen museon vaiheissa eri tavoin mukana olleita yhteistyökumppaneita ja sidosryhmiä. Samoin julkaistaan historiikki niistä moninaisista käänteistä, jotka aikoinaan johtivat museon perustamiseen.

Nämä samat teemat ovat esillä vuoden 2025 Laarissa. Vuosikirjan aloittaa tutkijatohtori Maria Vanha-Similän artikkeli maalaistytön arjesta 1950- ja -60 -luvulla. Artikkelin ammen-



Saran museonjohtaja Lauri Viinikkala, sekä entiset museon johtajat Sami Louekari ja Juha Kuisma pohtivat museon menneitä vuosia ja tulevaisuutta Juha Hirvilammin johtamassa paneelikeskustelussa 20-vuotisjuhlassa.

Kuva: Maileena Vaaajoensuu, Suomen maatalousmuseo Sarka.

taa samoista teemoista kuin museossa esillä oleva Minun maaseutuni -näyttely ja perustuu Vanha-Similän omaan tutkimustyöhön. Hän on ollut mukana tutkijana myös Minun maaseutuni -hankkeessa, joka puolestaan on ollut pohjana nyt esillä olevalle näyttelylle.

Saman näyttelyn suunnittelusta kertoo museomme amanuenssi Maileena Vaaajoensuu omassa tekstissään jäljempänä. Näyttely toteutettiin yhteistyössä yliopistotutkijoiden kanssa, ja näyttelyssä esiteltävät teemat perustuivat ihmisten maaseutusuhdetta kartoittaneessa tutkimushankkeessa haastateltujen ihmisten useimmin esiin nostamiin lapsuus- ja nuoruusmuistojen tyyppei-

hin, kuten vaikkapa sokerijuurikaspellon kitkemiseen ja syväksi koettuun luontosuhteeseen.

Tutkijoiden Maarit Heinonen, Sirkku Pihlman ja Maija Mäki yhteisartikkeli tarkentaa katsetta maaseutusuksesta sen yhteen osa-alueeseen, nimittäin perunasuhteeseen. Ihmisellä ja perunalla on takanaan pitkä yhteiselo ja Suomessakin nämä kaksi lajia ovat olleet kosketuksissa toistensa kanssa jo yli kolmen-sadan vuoden ajan. Artikkelissa esitellään ne monet vaiheet, joiden kautta vieroksutusta kummajaisesta tuli vähitellen kansakunnan ravitsemuksen pelastaja ja niin monille suomalaisille rakas päivittäisen ruokavalion perusta.

Perunan historiaan keskittyy myös Saran kokoelmapääallikön Juha Hirvilammin teksti varhaisimmista Suomessa käytetyistä perunannostokoneista. Perunanviljely oli pitkään varsin pienimuotoista ja siten myös siihen käytetty konekanta oli suhteellisen yksinkertaista ja edullista, vaikka eri laitevalmistajien välinen kilpailu olikin kovaa eikä aina aivan rehellistäkään.

Muistojen teemoihin palataan Maileena Vaajoensuun toisessa artikkelissa, jossa käsitellään monille suoraan sukupolvi-kokemukseksi muodostunutta kouluruokaa. Teksti perustuu Saran Ruokakulmassa vuoden 2024 lopulta keväälle 2025 nähtyyn näyttelyyn suomalaisesta kouluruokailusta. Ohrapuuro ja näkkäriä – Suomalaisen kouluruokailun tarina -näyttely tulee vuonna 2026 esille myös Hotelli- ja Ravintolamuseoon Helsingissä.

Amanuenssi Senna Levonen puolestaan kirjoittaa Vuoden varrelta -katsauksessaan tarkemmin museon juhluvuoden vietosta. 20 toimintavuoden juhlinta on näkynyt sarkalaisten arjessa monin eri tavoin. Nykyistä toimintaa perinteineen ja uusine



Ihmisiä työn ääressä -valokuvakilpailuun osallistunut valokuva maaseudun nuorista perunanistutustyössä.

Kuva: Sari Palomäki-Raitala, Suomen maatalousmuseo Sarka.

avauksineen on peilailtu kokemuksiin ja muistoihin kuluneiden vuosien varrelta ja samalla myös kohdistettu katsetta tulevaisuudenkin suuntaan.

Vuosikirjan viimeisessä artikkelissa amanuenssi Elsa Hietala esittelee Saran vuoden 2025 kesäkohteen. Kesäkohteeksi valittiin tänä vuonna toistaiseksi kaikkien aikojen pohjoisin kohde, Rovaniemen kotiseutumuseo, jota ylläpitää Kotiseutuyhdistys Rovaniemen Totto ry.

Tuttuun tapaan Laarin lopussa on esitettynä Suomen maatalousmuseosäätiön toimintakertomus vuodelta 2024.

Ikimuistoisia hetkiä tuoreimman vuosikirjan ja Suomen maatalousmuseo Saran 20-vuotisten vaiheiden parissa!

MAALAISTYTÖN ARKI 1950–1960-LUVUILLA

Suurin osa suomalaisista lapsista ja nuorista asui yhä maaseudulla 1950–1960-luvuilla. Maaseudulla riitti ihmisiä ja elämää. Sotien jälkeen rakennettiin runsaasti uusia kansakouluja, ja kirkonkylistä löytyi monenlaisia palveluita. Elintason nousu ja kulutuskulttuurin leviäminen alkoivat vähitellen muuttaa myös maaseudun perheiden arkea.

Millaista oli kasvaa maaseudun tyttönä aikana, jolloin ikätovereita oli runsaasti, elinolosuhteet paranivat ja uudet kulutustavat ylsivät vähitellen myös maaseudulle? Entä mitä maatilan yksityiskohtainen kirjanpito voi kertoa maalaistytön elämästä 1950–1960-luvun Suomessa? Paljonkin, kun seuraa kirjanpidon pieniä johtolankoja ja linkittää menot ja tulot osaksi laajempaa yhteiskunnallista murrosta.

Tässä artikkelissa hyödynnän maatalouden kannattavuustutkimukseen osallistuneen eteläsuomalaisen maatilan kirjanpitoaineistoa, jossa jokainen ansaittu ja kulutettu markka on kirjattu ylös. Myös kaikki perheen yksityismenot ja esimerkiksi lapsille tehdyt hankinnat on tarkasti eritelty.

Artikkelissa kohdistan katseeni perheen nuorimman lapsen vaiheisiin ja seuraan, miten kymmenen vuoden ajanjaksolla kansakoululainen varttuu aikuiseksi ja aloittaa oman elämän. Kirjanpitoaineisto tarjoaa harvinaisen tarkan näkymän lapsen ja nuoren kulutukseen sekä tuo uudella tavalla esiin, millai-

seksi lapsuus ja nuoruus muotoutuivat tuon ajan maaseudulla 1950–1960-luvuilla. Aikana, jolloin maaseutu oli yhä täynnä elämää, mutta yhteiskunta ja kulutustottumukset alkoivat muuttua.

En käytä tässä tytön oikeaa nimeä, vaan kutsun häntä Anneliksi, sillä nimi on suosittu sotien jälkeen syntyneiden suurten ikäluokkien nimenä. Muita ajan suosikkiniimiä olivat esimerkiksi Marjatta, Kaarina, Tuula ja Riitta. Kirjanpidon alkaessa vuonna 1954 Anneli oli yhdeksänvuotias koululainen ja myös kaikki häneen liittyvät hankinnat ja menot on eritelty kirjanpidossa huolella. Aineisto kertoo hänen arjestaan ja kulutuksestaan, mutta samalla kuvaa laajemminkin suuriin ikäluokkiin kuuluvien maalaisnuorten elämää. Elintason noustessa Anneli sai käyttöönsä monenlaisia isompia ja pienempiä tavaroita, ja koulun ohella vapaa-ajan harrastukset vetivät häntä puoleensa.

MAATALOUDEN KANNATTAVUUSTUTKIMUS

Maatiloilla kirjanpityönä toteutettava maatalouden kannattavuustutkimus alkoi Suomessa vuonna 1912 ja siihen osallistui 1950-luvun puolivälissä noin 1000 maatilaa eri puolilla Suomea. Osallistujamäärä kasvoi vuosien mittaan, ja suurin tilamäärä, 1298 maatilaa, saavutettiin vuonna 1967. Maatalouden kannattavuustutkimusta toteutti Maataloushallitus vuoteen 1962 asti ja tämän jälkeen Maatalouden taloudellinen tutkimuslaitos (MTTL). Maatalouden kannattavuustutkimukseen osallistuneet tilat olivat suomalaisen tapaan perheviljelmiä. Ne olivat tavallisia suomalaisia maatiloja, mutta usein hieman keskimääräistä suurempia ja tehokkaammin hoidettuja. Tilat sitoutuivat yksityiskohtaiseen kirjanpitoon ilman rahallista korvausta, mutta pitkäaikaisille osallistujille jaettiin kirjanpitopalkintoja. Kirjan-

*Isäntä usein vastasi
maatilan kirjanpidosta.
Kuvassa isäntä tutkii
kirjanpitoa Vetelissä
vuonna 1950.*

*Kuva Pekka Kyytinen,
Museovirasto, Kansa-
tieteen kuvakokoelma /
Finna.*



pito tarjosi viljelijöille myös jatkuvasti ajankohtaista tietoa oman tilansa taloudellisesta tilanteesta ja kannattavuudesta.

Tässä tutkimuksessa hyödyntämäni kirjanpitoaineisto on arkistoitu Suomen maatalousmuseo Saran kokoelmiin.

LAPSUUS MAALLA

Anneli kasvoi eteläsuomalaisella maatilalla yhdessä äitinsä, isänsä ja vanhempien sisarustensa kanssa. Maatilan arki oli työntäyteistä ja omavaraistalous keskeinen osa elämää. Perhe tuotti 1950-luvulla suuren osan tarvitsemastaan ruoasta itse, ja kaupasta ostettiin esimerkiksi suolaa, sokeria ja kahvia.

Maatilan arki oli vahvasti sukupuolittunutta, sillä miesten ja naisten tehtävät oli jaettu selkeästi. Lapset osallistuivat ahkerasti



Maatalouskerholainen pesee lehmää navetassa Lohjalla vuonna 1963.

Kuva Erkki Voutilainen, Museovirasto, JOKA Journalistinen kuva-arkisto / Finna.

kotitilan töihin ja Anneli oppi pienestä pitäen naisten vastuulla olleita kotitaloustöitä, kuten ruoanlaittoa, käsitöitä, siivousta ja pyykinpesua. Perhe tuli toimeen, kulutus oli 1950-luvulla harkittua ja käytännöllistä, mutta väljeni seuraavalla vuosikymmenellä. Arjen välttämättömien hankintojen rinnalla kulki vähitellen vahvistuva kulutuskulttuuri, jonka vaikutus näkyi maaseudullakin.

Anneliin liittyvät menot erottuvat aineistosta omana kokonaisuutenaan: vaatteet, koulutarvikkeet, lelut ja harrastuksiin, kuten hiihtoon ja askarteluun,

liittyvät kulut muodostavat tarkan polun lapsuudesta aikuisuuteen. Rahaa kului myös lääkärinpalkkioihin, lääkkeisiin, hammaslääkəriin ja matkoihin. Maaseudulla oli Annelin lapsuudessa ja nuoruudessa vireää yhdistystoimintaa, jonka parista kaikki perheenjäsenet löysivät itseään kiinnostavia vapaa-ajan harrastuksia ja rientoja. Perheen elämästä piirtyy aineiston pohjalta kokonaiskuva, jossa yhdistyvät perinteinen maatalousyhteiskunta ja modernisoituva Suomi.

KAUPUNKIMATKOJA

Vaikka Annelin koti sijaitsi maaseudulla, sieltä oli hyvät liikenneyhteydet kirkonkylään ja lähikaupunkeihin, mikä mahdollisti asioinnin ja liikkumisen myös kodin ulkopuolelle. Nämä matkat rytmittivät perheen arkea ja tarjosivat vaihtelua maatalon työntäyteiseen elämään. Matkat Helsinkiin liittyivät usein terveydenhoitoon, mutta toisinaan tutustuttiin nähtävyyksiinkin. Lapsille oli elämys päästä käymään Linnanmäellä, Korkeasaarella ja Stadionin tornissa. Vuonna 1963 Anneli pääsi jopa ulkomaanmatkalle, kun hän suuntasi 18-vuotiaana Ruotsiin.

Maaseudulla ostokset olivat pitkään arkipäiväisiä ja kyläkaupasta hankittiin perusaineksia. Kaupunkimatkoilla sen sijaan Anneli saattoi saada jäätelöä ja makeisia. Pikaruokana voitiin ostaa makkaraa. Kaupunkimatkoilla asioitiin virastoissa ja toimitettiin monenlaisia asioita, mutta ne olivat tärkeitä myös ostosten suorittamisen näkökulmasta. Kaupunkimatkoilla hankittiin maataloustarvikkeiden lisäksi myös perheen lapsille vaatteita ja kenkiä, kuten farmareita ja tennistossuja, sekä värikyniä, koulutarvikkeita ja kirjoja. Joskus kaupungissa tarjoutui Annelille mahdollisuus päästä myös elokuvaan ja saada pieni makeispussi mukaan.

Kaupunkimatkoilla aistittiin tuulahduksia nousevasta nuorisokulttuurista. Kuvassa tytöt kuuntelevat musiikkia äänilevykaupassa Helsingissä vuonna 1959.

*Kuva István Rácz, Museo-
virasto, Kansatieteen
kuvakokoelma / Finna.*



MUOTIA JA KAUNEUTTA

Äiti ompeli Annelille vaatteita, mutta niitä myös teetettiin ja ostettiin valmiina. Myöhemmin myös Anneli alkoi valmistaa omia vaatteitaan. Aina loppukesästä koulunalun lähestyessä kaupunkimatkoilta hankittiin kaikkea tarpeellista, kuten sukkia ja kenkiä. Ilmojen kylmetessä puolestaan laamapaidat ja hiihtohousut tulivat tarpeeseen. Maaseudulla tarvittiin myös raappahousuja ja kumisaappaita. Esiliinat suojasivat vaatteita ja niitä kaikilla tytöillä ja naisilla piti olla useita. Kesän lähestyessä Annelille ostettiin aina uusi uimapuku, jos vanha oli käynyt pieneksi. Kesäisin oli usein juhlia, kuten häitä, jonne hankittiin arkisia kesävaatteita juhlavampi leninki. Annelin kasvaessa vaatevalinnat muuttuivat aikuismaisemmiksi ja esimerkiksi syksyllä 1962 hänelle hankittiin kävelypuvun takki.



Tytöt tutkivat uutta puseroa kangaskaupassa vuonna 1959. Postimyynti yleistyi vähitellen ja paransi erityisesti maaseudulla asuvien mahdollisuuksia tehdä ostoksia.

Kuva Museovirasto, Historian kuvakokoelma / Finna.

Nuoruuden myötä ulkonäöstä huolehtiminen sai aiempaa enemmän huomiota. Kirjanpitoon ilmestyivät Annelille hankitut papiljotit, puuterit, hienpoistoaineet ja kynsienhoitovälineet, jotka kertovat kulutuksen monipuolistumisesta. Iän myötä kaupunkimatkoihin alkoi sisältyä usein myös Annelin kampaajakäynti, ja mukaan kotiin lähti yhä enemmän kauneustuotteita.

RIPILLE PÄÄSY – SIIRTYMÄ NUORUUTEEN

Rippikoulu oli 1950-luvun nuorelle tärkeä käännekohta. Se merkitsi lähestyvää aikuisuutta ja toi lisää vastuuta, mutta myös uusia vapauksia. Esimerkiksi 1950-luvulla suosittu

vapaa-ajanviettotapa olivat tanssit, jonne yleensä sai osallistua rippikoulun käytyään. Rippikoulun jälkeen myös nuorten odotettiin ottavan jo enemmän vastuuta omasta elämästään. Monet nuoret 1950-luvulla kävivätkin töissä tai työskentelivät kotitalalla. Vasta 1950-luvun lopulta ja erityisesti 1960-luvulta lähtien opiskelumahdollisuudet paranivat ja nuorten työssäkäynti väheni. Kirjanpito paljastaa myös Annelin tehneen ajoittain työtä kodin ulkopuolella. Joululahjaksi saatu myyntitakki kertoo työkokemuksesta kaupassa oppivelvollisuuden jälkeen.

Rippikoulu kokosi maaseudun nuoria yhteen ja se oli tärkeä sukupolvikokemus. Lahjaksi saatiin esimerkiksi polkupyörä, Raamattu tai koru. Pyörän saattoi saada jo ennen rippikoulua, jotta kirkonkylälle kulkeminen onnistui.

Annelille ei järjestetty suuria rippijuhlia, mutta silti tärkeä päivä vaati monenlaisia hankintoja ja valmisteluja. Hyvissä ajoin hankittiin rippipuku, kengät, alushame ja sukat. Tukka käytiin leikkauttamassa ja hiukan ennen ripille pääsyä osuneena nimipäivänään tyttö sai vanhemmiltaan lahjaksi rintakorun. Nuorella tytöllä ei vielä juuri koruja ollut, joten rintakoru varmasti sai koristaa uutta rippipukua. Varsinaisena rippilahjana vanhemmat antoivat tyttärelleen päiväkirjan. Hän oli melkoisen ahkera kirjoittaja, sillä vuosien varrella päiväkirjoja kertyi useita. Itse konfirmaatiopäivänä vanhemmat ojensivat tyttärelleen rippiruusut. Muistoksi tärkeästä päivästä jäi rippikuva. Rippikoulun käytyään Anneli suuntasi toisinaan ikätovereiden kanssa tansseihin ja iltamiin.



*Rippilapsia Ruotsinpyhtään kirkon edustalla vuonna 1955.
Loviisan kaupunginmuseo / Finna.*

KÄSITYÖOPPIA

Tyttöjen muodollista koulutusta ei pidetty vielä 1950-luvulla aina tarpeellisena, sillä heidän elämänuransa usein ajateltiin suuntautuvan kodinpiiriin. Jo keskikoulun eli oppikoulun alaluokkien käyminen toi nuorille kansakoulua enemmän jatko-opintovaihtoehtoja ja avasi ovia työelämässä siistimpiin sisätöihin, kuten konttoreihin ja myymälöihin. Keskikoulun jälkeen saattoi hakeutua ammatillista opetusta tarjoaviin opistoihin ja ammattikouluihin, joiden määrä lisääntyi 1950-luvun lopulta lähtien. Osa ammattikoulujen linjoista oli suunnattu juuri keskikoulun käyneille tytöille. Niitä pidettiin hyödyllisinä tuleville perheenäideille, mutta samalla ne valmistivat tyttöjä myös mahdolliseen ammattikoulun jälkeiseen palkkatyöhön. Oppia

lastenhoitoon, käsitöihin ja kotitalousaineisiin tytöt saivat myös kansakoulun jatkoluokilta, kansalaiskoulusta.

Kirjanpitoaineisto ei kerro suoraan Annelin jatko-opinnoista, mutta esimerkiksi erilaiset käsityöainehankinnat ja kouluun suoritettut kankaisiin liittyvät tarvikemaksut viittaavat opintoihin kotiteollisuuskoulussa tai vastaavassa koulussa, jossa käsityöt olivat keskeisessä roolissa. Anneli osallistui myös koulusta tehtäviin retkiin sekä kesäaikaan erilaisille maksullisille lyhyemmille kursseille, kuten kutomakurssille.

Kotiteollisuuskoulut toimivat monelle maalaistytölle eräänlaisina valmistavina kouluina, jotka valmensivat sekä emännyyteen että mahdolliseen palkkatyöhön. Kursseilla opittiin kutomaan, ompelemaan ja valmistamaan erilaisia kodin tekstiilejä. Opiskelijat valmistivat myös omia kappioitaan, kuten lakanoita, pöytäliinoja, keittiöpyyhkeitä, pyyheliinoja, pata- ja pannulappuja, omaa tulevaa kotiaan silmällä pitäen. Käsitöiden lisäksi kotiteollisuuskouluissa opetussuunnitelmaan kuului usein kotitaloutta, puutarhanhoitoa ja toisinaan asiakastöitä. Opiskelujen jälkeen naiset jatkoivat joko opintojaan, siirtyivät työelämään tai menivät naimisiin.

OMAA ELÄMÄÄN JA AVIOLIITTOON

Merkittävä juhlapäivä Annelin elämässä oli avioliiton solmiminen 19-vuotiaana vuonna 1964. Valmistautuminen omaan kotiin ja perheenemännyyteen alkoivat kuitenkin varhain. Jo kymmenenvuotiaana hänelle hankittiin kahvikuppeja ja sokeri- ja kerma-astiat. Astioiden keräys omaa kotia silmällä pitäen jatkui verkkaisesti aikuisuuteen asti. Samaan aikaan hänelle



Pukuompeluluokan opiskelijoita Helsingin kaupungin talous- ja ompelualan ammattikoulussa 1960-luvulla.

Kuva W. Illman, Helsingin kaupunginmuseo / Finna.

ostettiin vielä monta nukkea kotileikkeihin. Anneli oli tottunut tekemään oikeitakin taloustöitä jo pienestä pitäen, joten ruoanlaitto, pyykinpesu ja siivous eivät olleet hänelle lainkaan vieraita naimisiin mennessään.

Avioliitto oli yleinen tavoite ja elämisen normi vielä 1960-luvun alussa, sillä tuolloin yli 90 prosenttia aikuisista naisista solmi avioliiton elämänsä aikana. Avioliiton solmimisikä oli nykyistä matalampi, sillä 1960–1970-luvuilla morsian oli keskimäärin 23–24-vuotias mennessään ensimmäistä kertaa naimisiin. Anneli oli siis hiukan tavanomaista nuorempi avioituessaan, mutta 19-vuotiaat morsiamet eivät olleet lainkaan harvinaisia.

*Hääpari Säästöpankki-
liiton mainoksessa
1960-luvulla.*

*Kuva: Ensio Kauppila,
Vapriikin kuva-arkisto /
Finna.*



Tyttären naimisiinmeno oli merkittävä tapahtuma perheessä. Annelin häät olivat suurimmat juhlat, jotka perhe järjesti lähes kolmenkymmenen vuoden kirjanpidon aikana. Kutsukortteja ostettiin 200 kappaletta, joten mistään pienistä juhlista ei ollut kyse. Häitä ei järjestetty kotona vaan vuokratussa juhlatilassa. Kirjanpito kertoo tyttäreille hankitusta vihkipuvusta, mutta myös muille perheenjäsenille ostetuista uusista vaatteista. Pitkästä aikaa isällekin oli hankittava uusi puku. Suurissa häissä tarvittiin tekijöitä erilaisiin tehtäviin. Palkkoja maksettiin esimerkiksi kokeille, tarjoilijoille, astioiden pesijöille ja orkesterille. Talvihäissä tarjottiin tuhtia ruokaa ja niihin hankittiin isoja määriä mm. kinkkua, makkaraa, kahvia, kermaa, voita, mausteita, kananmunia sekä appelsiineja ja muita hedelmiä. Paljon saatiin raaka-aineita myös omalta tilalta.

Häiden jälkeen omaan kotiin muuttanut tytär hiipuu lapsuudenkotinsa kirjanpidosta, mutta ei katoa kokonaan. Vuosien vie-

riessä isä antaa naimisiin menneelle tyttärelleen esimerkiksi syntymäpäivälahjoja, rahaa oman pesukoneen hankintaan sekä lapsenlapsilleen pieniä muistamisia.

YHTEENVETO

Tässä artikkelissa olen seurannut Anneliksi nimeämäni maalais-tytön vaiheita 1950- ja 1960-luvuilla. Aikana, jolloin suurin osa suomalaisista asui maaseudulla. Annelin tavoin suuret ikäluokat kävivät kansakoulua, pääsivät ripille, opiskelivat, tekivät työtä ja aloittelivat omaa elämäänsä. Yksityiskohtainen kirjanpito kertoo, millainen oli maalaistytön kulutus ja tavaramaailma. Vielä 1950-luvulla kulutus oli tarkkaa ja yleensä hankittiin vain tarpeellisia tuotteita. Seuraavalle vuosikymmenelle siirryttäessä elintaso nousee ja kulutus väljenee.

YHTEISELOA JA VASTAHANKAA – PERUNAN JA IHMISEN YHTEISELON ILMENTYMIÄ

JOHDATUS PERUNAAN JA YHTEISELOON PERUNAN KANSSA

Tässä artikkelissa perehdymme perunan ja ihmisen yhteiseloon Suomessa aina 1700-luvun alkupuolelta tähän päivään saakka. Tarkastelemamme aikajänne on pitkä. Ajatuksena on, että pitkä aikajänne mahdollistaa perunan ja ihmisen yhteiselon muotojen tunnistamisen, muutosten havainnoinnin sekä ymmärryksen siitä, millainen perunasuhteemme tänä päivänä on. Samalla mahdollistuu tulevaisuuden pohtiminen: millaisia merkityksiä perunalle saatetaan antaa tulevaisuudessa ja millaiseksi yhteiselomme on parhaillaan muotoutumassa.

Artikkelin keskeinen käsite on *yhteiselo*. Wikipedian mukaan *symbioosi* kääntyy suomeksi juuri yhteiselona, ja biologiassa symbioosilla tarkoitetaan lajien välistä vuorovaikutussuhdetta, joka saa monia eri muotoja (Tirri ym. 1993, 481). Ihmisellä on monenlaisia symbioottisia suhteita toisiin lajeihin. Ihminen ei ole olemassa esimerkiksi ilman suolistobakteerejaan eikä ilman itsensä ulkopuolisia yhteyttäviä kasveja. Ihminen on toisaalta monin tavoin tuhoisa toisille lajeille, jotka häntä hyödyttävät ja tulee tahtomattaan hyödyttäneeksi ei-toivomiaan kumppaneita ja seuralaislajeja. Vuorovaikutustilanteet eivät ole hallinnassa eikä yhteiselo ole aina mukavaa, ei ihmisen eikä toisen osa-

puolen kannalta. Biologiassa *mutualismilla* tarkoitetaan lajien tai yksilöiden välistä vuorovaikutussuhdetta, josta molemmat hyötyvät, esimerkiksi kasvavat paremmin tai tuottavat enemmän jälkeläisiä (Tirri ym. 1993, 331). Ymmärrämme, että yhteiselon tavoitteena on ylläpitää ja kehittää mutualistista suhdetta toiseen lajiin. Tässä artikkelissa keskitämme huomiomme nykyihmiselle tärkeän ravintokasvin, perunan, ja ihmisen suhteeseen ja yhteiselon muotoihin, joka ilmenee usein erilaisina suhdeverkostoina. Suhdeverkostoissa on suuri määrä vaikuttajia ja toimijoita. Myös esimerkiksi paikalliset olosuhteet, kuten maaperä, ilmasto ja valo, sekä ihmisten omaan toimintaan liittyvät tekijät kuten kulttuurin muodot, sosiaaliset suhteet ja yhteiskunnallinen tilanne vaikuttavat siihen, millaisia muotoja kahden lajin välinen yhteiselo voi saada. Tässä artikkelissa nämä erilaiset olosuhteet ovat läsnä jatkuvasti sekä paikallisella tasolla liikuttaessa, että yhteiskunnallisten ja globaalienkin ilmiöiden äärellä.

Käsitämme tässä yhteiselo-termillä sellaista eri eliölajin – perunan ja ihmisen – vuorovaikutuksellista olemassaoloa, josta molemmat näyttävät enimmäkseen hyötyvän, eräänlaista kumppanuutta. Tutkimuksessa on alettu kiinnittää aikaisempaa enemmän huomiota kasvien omaan toimijuuteen (esim. Gutierrez 2023), jota yhteiselon termilläkin pyrimme tavoittamaan. Millaisia muotoja tämä yhteiselo saa perunan ja ihmisen suhteessa? Ja mitä tarkoitetaan hyödyllä, jota kumppanuus voi tuottaa? Miten suhteen hyödyllisyyden aste vaihtelee ja miten hyödyllisyys saa uusia muotoja? Kasvin kannalta hyöty voi olla geneettisen muuntelun säilyminen populaatiossa, paikallinen sopeutuminen, jälkeläisten määrä ja elinkelpoisuus.

Ihmisen kannalta hyöty voi olla samoin viljelykasvin tuottama jälkeläisten määrä ja elinkelpoisuus, jotka lisäävät myös ihmisten jälkeläisten määrää ja elinkelpoisuutta, mutta myös taloudellinen voitto, makunautinto, viljelystä saatu arvostus tai vaikkapa tuotettu norminmukaisuus. Hyödyllä on myös eri mittakaavoja ja laatuja. Kuka on se ihminen tai ryhmä, joka on konkreettisimmin vuorovaikutuksessa toisen lajin kanssa? Onko tässä vuorovaikutuksessa tai hyödyn määrittelyssä ja tavoittelussa havaittavissa muutoksia? Perunan kanssa yhteiselossa on niin sen tuottaja kuin kuluttajakin, on sääntelyä ja sääntöjen vastustusta ja erilaisia oman tien kulkijoita niin ihmisten joukossa kuin perunoissakin, mitä havainnoimme tämän artikkelin kuluessa.

Artikkelin aineisto koostuu tutkimuskirjallisuuden lisäksi olennaisesti Suomen Talousseuran tuottamista aineistoista, historiallisen sanomalehtiarkiston aineistoista sekä muusta aikalaisaineistoista. Sanomalehtiaineistosta käytiin läpi perunan varhaisvaiheita koskeva aineisto kokonaisuudessaan. Kun aineisto runsastuu jo 1800-luvulla, on käytetty esimerkiksi perunalajikkeita hakusanoina aineiston haarukoimisessa. Näistä löydöistä on tässä artikkelissa poimintoja ja keskeisiä nostoja ihmisen ja perunan yhteiselon ilmentymistä. Nykyihmisen perunasuhteeseen pääsemme tarttumaan Luonnonvarakeskuksen (Luke) harrasteviljelijöille suunnatun perunakyselyn (2024) avulla. Lisäksi käytössä on perinneperunoihin liittyviä viljelijähaastatteluja. Kysely- ja haastatteluaineistot on toteutettu Luken MainPotRe -hankkeessa ('Maintenance and Scaling Up of Potato Growing and Consumption Heritage in the Northern Baltic Region to Build Resilient Communities', Interreg

Baltic Sea Region Program 2021–2027 rahoituksella). Artikkeleissa ei ole voitu hyödyntää muisteluaineistoja, mutta näemme tässä potentiaalin jatkotutkimukselle. Havaintojemme mukaan perunasta muodostui vähitellen sillä tavoin arkinen ja tiedostamattomallakin tasolla tärkeä asia, josta ei ole välttämättä kirjoitettu sellaisella tarkkuudella, josta tutkimus hyötyisi. Emme tämän aineiston avulla tavoita aina esimerkiksi perunalajikkeita, sillä tietoa ei ole tallennettu tällä tarkkuudella. Yleisesti ottaen kasvilajin nimeäminen tuo sen ihmistä lähemmäksi, henkilökohtaisemmaksi ja persoonallisemmaksi. Sen avulla kuvaillaan ja luokitellaan: tässä tapauksessa tuotetaan erilaisia ”perunapersonallisuuksia”.

Näiden aineistojen pohjalta mietimme sitä, miten ihminen sanallistaa tai muuten aktiivisesti osoittaa perunasuhdettaan. Huomataanko perunan arvo ja jos, niin millä tavoin sitä ilmaistaan? Käytetäänkö suhteessa suostuttelua, pakottamista, tai jopa väkivaltaa, entä ilmaistaanko jollain tavalla rakkautta ja kumppanuutta? Entä miten peruna osoittaa ihmissuhteensa, mukautumallako? Kysymme myös, mikä pitää yllä yhteiseloä sukupolvesta toiseen, eri mittakaavoissa? Jos perunat eläisivät ihan vain keskenään, saattaisi elo olla varsin rauhanomaista rinnakkaiseloä, minkä voi huomata esimerkiksi villiperunalajikkeita havainnoimalla. Kilpailu on ihmisen luoma tapa kiihdyttää ja vauhdittaa, kasvattaa kokoa ja määrää, ja parantaa taudinkestävyyttä. Tämä kilpailullinen tapa olla olemassa ei ole kuitenkaan välttämättä perunalle itselleen ominaista. Ihmisen alullepanema ja tuottama kilpailu köyhdyttää monin tavoin luonnon monimuotoisuutta, mihin on kiinnitetty viime vuosina huomiota mm. kulttuurisessa ympäristötutkimuksessa (esim. Latva ym. 2024).

Lajien välistä yhteiseloä on perunan ja ihmisen tapauksessa monenlaista: biologista, taloudellista ja kulttuurista, affektivistakin. Ajan kuluessa olemme sopeutuneet toisiimme ainakin jollakin tapaa. Perunaan voi nykyihminen muodostaa henkilökohtaisen suhteen. Sen voi kokea kotitarveviljelyksessä sekä kaupassa, ja ruokaillessa esimerkiksi maun ja suutuntuman kautta. Samalla perunasuhteemme on institutionaalista, esimerkiksi ruokaturvaan liittyvää. Olemme riippuvaisia perunasta, se kuuluu olennaisesti yhteiskunnalliseen aineenvaihduntaamme. Artikkelin pitkä aikaperspektiivi mahdollistaa pureutumisen erilaisiin skaaloihin: kuljemme kotitarveviljelystä ammattiviljelyyn ja takaisin, huomioiden jatkuvasti myös globaalin mittakaavan taustakontekstina. Yhteiselön ilmentymät kuvastavat jatkuvaa neuvottelua kontrollista ja monimuotoisuudesta, sopuisasta yhteiselosta ja ratkottavista ristiriidoista, arvostuksista ja vastahangasta, vastustuksestakin. Pitkä yhteiselomme perunan kanssa sisältää näitä monenlaisia neuvotteluja, etsimisen, kokeilun ja valinnan prosesseja. Ihmisen kannalta on koettu kokeiluja ja sattumaa, onnistumisia ja epäonnistumisia, ja lopulta sukupolvelta toiselle jatkuva viljellen säilyttäminen.

PERUNA EUROOPPALAISTUU

Etelä-Amerikan Andien villiperunalle Espanja Kanarian saari-
neen ja Britteinsaaret olivat eurooppalaisen perunanviljelyn ja
ruuaksi käytön alkukoti 1500-luvulla. Espanjalaiset lähettivät
Perusta vuonna 1565 kirstullisen suuria perunoita kuninkaalleen
Filip II:lle (1527–1598), joka vuorostaan lähetti näitä “hyvän-
makuisia hedelmiä” Rooman paavi Pius V:lle (1504–1572)
tämän heikentyneen terveyden vahvistamiseksi. Paavi puoles-

taan lähetti osan perunoista sairaalle kardinaalille Alankomaihin, josta muutamia mukuloita löysi tiensä Belgiaan. Belgiaan saaduista perunoista ranskalaissyntyinen kasvitieteilijä Carolus Clusius (1526–1609) sai kaksi mukulaa ja viljeli niitä kasvitieteellisessä puutarhassa muiden eksoottisten kasvien joukossa. (Sauli 1941, 8.) Suomalainen perunanjalostaja, Helsingin yliopiston maanviljelysopin professori J.O. Sauli kuvaa (1941, 8), kuinka näistä kahdesta mukulasta todennäköisesti polveutuvat 1580-luvulla Euroopan kasvitieteellisissä puutarhoissa kasvaneet perunat ja mannereurooppalaisten perunoiden kantavanhemmat. Nämä perunat olivat punakuorisia ja muhkuraisia sarvekkaita perunoita ja pääosin punakukkaisia. Toinen perunareitti kulki 1580-luvulla Chilestä Englannin kautta Manner-Eurooppaan. Nämä perunat erosivat Clusiuksen kuvaa mista perunoista ja ne luokiteltiin eri perunalajiin. Ne olivat pääasiassa keltakuorisia, litteän pyöreitä, valkea- tai sinipunakukkaisia muistuttaen enemmän nykyisin viljeltyjä perunoita.

Kesti kuitenkin pitkään, ennen kuin perunanviljely arkipäiväistyi Euroopassa, vaikka 1600-luku ja erityisesti sen jälkipuoli koetteli monin tavoin ravinnontuotantoa. ”Euroopan sateisella luoteisrannalla, missä vehnä viihtyy huonosti” peruna hyväksyttiin ravinnoksi paljon nopeammin kuin mantereella, myös yhteiskunnallisista syistä. Irlannissa se oli vallitseva kasvi maanvuokraajien kotitarveviljelyssä jo 1600-luvun lopulla ja levisi silloin myös Pohjois-Walesiin ja Luoteis-Englantiin. (Reader 2009, 155–156.) Alankomaissa, joka jakautui protestanttiseen, kalvinistiseen pohjoiseen Hollantiin ja katoliseen etelään, alettiin perunaa viljellä kaupunkilaisten puutarhoissa 1600-luvulla. Flanderin markkinoilta perunaa sai ostaa, ja se oli jo vuonna

1700 yleisessä viljelyssä ja arkista ruokaa. 30-vuotisen sodan aikana 1618–1648 perunanviljely ja -käyttö levisi espanjalaisten palkkasotilaiden ja reformoitujen uskonpakolaisten mukana useassa eri vaiheessa. Alankomaista vainoja pakenevat kalvinistit ja ranskalaiset hugenotit sekä eri kahinoissa Brittein saarilla taistelevat sotilaat toivat perunaa mukanaan Saksaan 1600-luvun loppupuolella. (Teuteberg 1975, 240–241; Bedoire 2009, 91.) Saksassakin saatiin kuitenkin vielä odottaa vuosikymmeniä perunanviljelyn yleistymistä maataloilla, vaikka se puutarhaviljelyssä jo levisikin.

Perunan varhaishistoria Suomessa ja Ruotsissa on varsin hyvin tunnettu, ja paljon on ihmetelty sen alkuvaiheen vaikeuksia (esim. Pohjankanervo 1940), jotka eivät rajoittuneet vain Pohjoismaihin. Syntyy vaikutelma, että perunaan tutustuminen ja sen hyväksyminen ravintokasviksi tapahtui varhain niiden parissa, joilla oli vain vähän viljelymaata, kuten Irlannin maanvuokraajat ja Alankomaiden porvarit, tai niiden parissa, jotka olivat tehtäviensä tai kohtalonsa vuoksi liikkuvia kuten sotilaat, ammattikäsitöläiset ja vainotut kalvinistit. Muuten perunamonin paikoin torjuttiin ihmisravintona: se oli korkeintaan siantai koiranruokaa. Samalla sitä pidettiin ylellisyystarvikkeena. Saksan alue oli tärkeä perunan leviämisessä Suomeen. Sielläkin peruna pitkään torjuttiin, mutta oli myös paikkoja, joissa viljely yleistyi varhain: Saksin Vogtlandissa perunanviljely alkoi 1600-luvun puolivälissä, ja peruna oli siellä yleisesti puutarhaviljelyssä 1700-luvun alkupuolella. (Teuteberg 1975, 241–243, 258). On paljon viitteitä siitä, että perunan viljeleminen ravinnoksi liittyi usein kalvinismiin (esim. Teuteberg 1975; Olsson 2001, 13; Tolstrup 2001, 22).

Esteenä perunanviljelyn laajemmalle omaksumiselle Pohjoismaissa oli ainakin ruokakulttuurin vahva traditio- ja tottumus-sidonnaisuus ja perunan olemuksen sekä mukulan maun outous. Perunan makua voitiin pitää katkerana ja väkevänä, ja se kaipasi seurakseen sokeria (Laurell 1773, 12). Olihan totuttu makeaan nauriiseen, ja pohjoiseen tuodut perunat saattoivat alkuun antaa satona pieniä ja karvaitakin mukuloita. Perunan viljelyä ei heti osattu eikä erityisesti siemenperunoiden säilytystä. Valintojen ja oppimisen myötä ihmisen taito ja peruna sopeutuivat ja sadon määrä ja laatu paranivat. Historioitsija Juhani Viertola (1970, 117) korostaa maatalousinnovaatioiden ylipäänsä hidasta omaksumista sääty-yhteiskunnan talonpoikaiston parissa 1700-luvulla. Rajoja ja esteitä oli niin kommunikaatiossa kuin kulttuureissa. Kansaa kyllä yritettiin asiassa valistaa ja kannustaa, vuodesta 1797 alkaen yhä järjestelmällisemmin ja menestyksekkäämmin, kun Keisarillinen Suomen Talousseura otti perunanviljelyn edistämisen keskeiseksi tehtäväkseen.

PERUNA POHJOLAAN

Perunan pohjoismaiset 1700-luvun alkuperätarinat kerrotaan kirjallisuudessa hieman eri vivahtein: perunan tuojina olivat ulkomaiset työntekijät tai ruukin tai manufaktuurin isäntä.

Vuonna 1724 ranskalaiset kutomotyöntekijät toivat mukanaan perunan Jonas Alströmin (aateloituna Alströmer vuodesta 1751) kutomoon Länsi-Götanmaalle Alingsåsin Nolvagaan. Tai tarkemmin: mitä monitoimisin ja yritteliäin Jonas Alström toi vuoden 1723 jälkipuolella sekä kutomalaitteet että kutojat Hollannin vientilakeja uhmaten Alankomaista ja Ranskasta Alingsåsiin sekä Englannista ja Hollannista perunan, johon nämä työn-

tekijät olivat kotiseudullaan tottuneet. (Froster 2016, 22; Potatis i tiden; Andersson, Veteläinen (toim.) 2001, 110). Tämän prosessin yhteydessä käytiin Ruotsin valtiopäivillä keskustelu uskonnonvapaudesta, koska Alström oli kutsumassa maahan reformoituja ammattimiehiä. Alströmin manufaktuurityöntekijät ja käsityöläiset eivät saaneet maassa täydellistä uskonnonvapautta, vaan saivat luvan pitää jumalanpalveluksensa vain hiljaisuudessa. Myös tehtaan johtaja ja kaksi osaomistajaa olivat hugenotteja ja lienevät tukeneet Alströmin tulevaa perunakampanjaa (Bedoire 2009, 223).

Alström aloitti välittömästi englantilaisen perunan viljelykokeilut Nollhagassa ja julkaisi kolmen vuoden kokemuksen pohjalta vuonna 1727 kirjoituksen siitä, miten viljellä perunaa. Kirjoitus oli suunnattu ennen kaikkea viranomaisille ja käännettiin ja levitettiin maaherrojen kautta myös suomeksi, mutta jäi täällä vaikutuksetta (Cajander 1895, 3; Viertola 1970, 65–66). Hän mainosti perunanviljelyä perustamassaan maan ensimmäisessä maanviljelysoppilaitoksessa ja lähetti perunaa monille talouselämän ja aateliston kontakteilleen, kuten nähtävästi Fagervikin ruukin Hisingereille. Suomessa edelleen harrasteviljelyssä olevat ”Haalikas” eli ”Gammal Svensk Röd” ja ”Vanha Punainen” eli ”Rättviks Röd” on Jonas Alströmer tuonut Ruotsiin (Paalo 2009, 345–346, Veteläinen 2001, 110, 176; Froster 2016, 22; Potatis i tiden; Andersson; Kysely 2024).

Reformoidut kalvinistit, joita Ranskassa alettiin kutsua hugenoteiksi, olivat toistuvasti uskonsotien tuoksinassa ja yhä uudestaan vainottuina pakolaisina 1500- ja 1600-luvuilla. He olivat terve-tulleita manufaktuurien työntekijöitä sotien tuhoamilla Saksan alueilla, erityisesti tekstiiliteollisuudessa. Heille perustettiin pie-

niä kaupunkeja ja omia kaupunginosia mm. Berliiniin ja Kasseliin. (Bedoire 2009, 13, 15, 30, 56–57, 61–63, 89–90, 94.) Saksalaiseen yhteiskuntaan hugenotit toivat Fredric Bedoiren mukaan perunanviljelyn, uusia viljalajeja ja kalkkunanhoidon (Bedoire 2009, 91). Myös protestanttiseen Ruotsiin saapui hugenottiemigrantteja. Heitä toimi Ruotsissa muun muassa kauppiaina, ruukinpatruunoina, asetehtailijoina, kaivosteollisuuden eri tehtävissä, puutarhureina ja kutojina. Hugenotit saivat valta-aseman Ruotsin silkki-manufaktuureissa 1600-luvulla. (Bedoire 2009, 65, 79–80, 85, 58–59, 96, 113.) Lövstan ruukin työväki sai hugenottien mallin mukaan jokainen mökkinsä yhteyteen oman puutarhan, navetan ja kellarin. (Bedoire 2009, 123.)

Inkoon Fagervikin rautaruukkiin perustettiin 1730 levytakomo ja tinattua peltiä valmistava tehdas. Samoihin aikoihin Fagervikiin pestattiin kymmenkunta peltiseppää Saksista. Nämä saapuivat perheineen ja todennäköisesti myös perunoineen. Ammattimiesten uskonnollista taustaa ei ole mainittu, mutta Euroopan manufaktuuri-ammattilaisten joukossa ja rautaruukeissa on ollut paljon hugenotteja, ja näitä ja perunanviljelyä on ollut näinä aikoina muun muassa Saksissa. Peltiseppien perheet ja kartanon väki viljelivät perunaa Hisingerien isännöimässä Fagervikin ruukissa viimeistään 1730-luvulla. Perunanviljely yleistyi ruukin työntekijöiden puutarhoissa ja ruukin eri maatiloilla ja oli 1700-luvun lopussa alueella niin yleistä, että opastusta perunanviljelyyn ei enää tarvittu. (Mikael Hisingerin kirje Suomen Talousseuralle; Lounatvuori (toim.) 2004, 27; Paalo 2007, 16–17; Anna Froster 2016, 22–24; Simonen 1964, 31–32; Viertola 1970, 67.)

Ruotsin hallitus kävi 1730-luvulla taistelua kaskeamista vastaan ja samalla yhtä perusruokakasvia, kaskinaurista, vastaan. Nau-

riille ei tullut antaa huomattavaa sijaa myöskään sarkajakoisissa pelloissa. Hallitus oli huolissaan tulevista nälkäkatastrofeista, joita oli vielä tuoreessa muistissa. Viljelemällä perunaa säästettäisiin leipää ja sen lehdistä saataisiin tupakan korviketta. Perunan viljelyn edistämisestä tuli Seppo Simosen sanoin ”valtiovallan muotiharrastus” 1740-luvulla pahojen katovuosien jälkeen. Turun tuomiokapituli lähetti joka seurakuntaan lyhyen selostuksen perunan viljelystä ja käytöstä ruuaksi. Kahdeksannes tynnyrinalaa riittäisi pitämään perheen ruuassa. Myös Ruotsin tiedeakatemian toimittamassa vuoden 1750 suomenkielisessä almanakassa oli kirjoitus ”Maa-Päronain istutuxesta, Hyödytyxestä ja Bruukaamisesta”. Samaa kirjoitusta jaettiin 4000 kappaleen painoksena Ruotsin valtakunnassa. (Simonen 1964, 29–33; Viertola 1970, 75; Potatis i tiden.)

Ainakin Turun porvarit olivat jo tutustuneet perunanviljelyyn 1740-luvulla ja tuottivat väittämänsä mukaan omat siemenperunansa, joita riitti jo muillekin jaettavaksi. Tämä saattoi liittyä heränneeseen uusien kasvien viljelyharrastukseen yliopistokaupungissa. Muissa kaupungeissa vasta harjoiteltiin. Pappien tehtävä oli levittää perunanviljelyn sanomaa seurakuntiinsa. Turun akatemiassa ja Upsalan yliopistossa opiskellut kirkkoherra Gabriel Aspegren oli jo pian perunan suurviljelijä pappilassaan Pietarsaaren maalaiskunnassa. (Viertola 1970, 71, 74, 77–78; Ruoff 2001, 74.) Maarian kirkkoherra, taloustieteen professori Pehr Kalm, joka itse viljeli ainakin 1768 alkaen perunaa kasvitarhassaan, kirjoitti päiväkirjaansa 25.8.1779: ”Denna och följande morgonen varit rimfrost i Patis, som ock skadde bladen af Potater, hvilcket flere Patis bönder berättade.” (Pehr Kalm; Kerkkonen 1935, 276.) Maariaan kuuluvan Paattisten kappelin talon-

pojat viljelivät siis perunaa pitämättä siitä historiankirjoituksessa sen suurempaa meteliä. Ehkä Kalmillakin oli vaikutusta asiaan.

Tehokas perunanviljelyksen levittäjä oli myös Asikkalan kap-palainen Axel Laurell. Hän sai vuonna 1750 osansa hallituksen tuottamasta siemenperunasta ja myös englantilaista siemen-perunaa, joka oli peräisin Helsingin satamasta laivalta, missä peruna oli miehistön ruokana. Laurell puhui ja näytti vuosikymmenet esimerkkiä perunanviljelyn puolesta, mikä tuotti tulosta erityisesti kotipitäjässä. Vuonna 1773, jälleen kerran kehnojen satovuosien jälkeen, hän julkaisi esivallan pyynnöstä suomeksi ja ruotsiksi merkittävän ja yksityiskohtaisen kirjoituksen perunan viljelystä ja käytöstä. (Laurell 1773; Simonen 1964, 29–30, 32–35; Varis & Pietilä 2001, 37). Kirjoituksen kohteina olivat sekä rahvas että säätyläiset. Vaikka rahvasta ei kirjoitettu teksti helposti tavoittanut, myös heidän parissaan viljely eteni. Perunan kulkureitti laivoilla ja laivaruokana näkyy nykyisin perinne-perunoiden nimissä, kuten “Laivaperuna”, “Lohtajan laivaperuna” ja “Laivapottu” (Kysely 2024). Kokkolan maistraatti päätti jo vuonna 1740 kehottaa merenkävijöitä tuomaan perunoita mukanaan matkoiltaan (Viertola 1970, 69).

SOTAVÄEN POTTU, VAAN NIIN MYÖS NAISTEN, LASTEN JA VANHUSTEN

”Meidän Sotawäki jotka owat ollet Pommerisa , puhuwat ylis-töxellä , Potatesten wiljelemisestä signä maakunnasa” (Laurell 1773, 3).

On uumoiltu, että sotilaat olisivat tuoneet perunaa mukanaan Suomeen jo palatessaan 30-vuotisesta sodasta 1600-luvun

puolivälissä. Monessa osin Keski-Eurooppaa perunaan suhtaututtiin vielä pitkään hyvin epäluuloisesti, ja sitä viljelivät ruuaksi lähinnä jotkin edellä kerrotut erityisryhmät. Brandenburgissa ja Saksissa viljely oli 1700-luvulla jo suhteellisen yleistä. (Teuteberg 1975, 240–244.) Hitaasti peruna löysi paikkansa sotien jatkuvasti riivaamassa maanosassa, ”sota oli paras perunanviljelyn levittäjä”. Tämän ajatuksen mukaan perunaa alettiin silloin viljellä, koska maanalaisena satona sen täydellinen ryöstäminen oli vaikeampaa kuin viljan. Sotajoukon pakko-ottojen jäljiltä jäi maahan aina edes jotain syötävää. (Reader 2009, 144–152.) Saksassa perunanviljely sai vauhtia 1756–1763 riehuneen seitsenvuotisen sodan aikana, osaksi pitkään jatkuneesta Preussin kuninkaan panostuksesta ja painostuksesta (Reader 2009, 151; Teuteberg 1975, 241–242; Olsson 2001, 12–13). Pomerin sodassa 1757–1762 suomalaiset ja ruotsalaiset sotilaat oppivat varmasti tuntemaan perunan, ja he toivat mukanaan sen mukuloita (Viertola 1970, 87–95). Kurjat sotaolot, jolloin miehistön oli pakko hyväksyä ruuaksi, mitä oli tarjolla, suosivat perunaan tutustumista ja sen leviämistä pohjoisen. Sama toistui Turkin sodassa 1870-luvulla: sieltäkin tuotiin perunatuliaisia. Näitä sotilaiden tuomia perunoita on meillä edelleen viljelyssä: ainakin ”Vaaniin Herkku” ja ”Lemin Punanen”, joista kerrotaan tässä artikkelissa myöhemmin perinneperunaviljelyyn liittyvän luvun yhteydessä.

Vaikka peruna olisi näin tullut tutuksi ja hyväksytyksikin, sitä ei heti oltu hyviä kasvattamaan, säilyttämään ja lisäämään pohjoisemmissa olosuhteissamme. Upseereita kannustettiin kuitenkin edistämään perunanviljelyä juuri sotilas- ja rakuunatorpissa, missä perunan siemen oli tavallaan jo kylvetty (Tidnin-

gar utgifna af ett Sällskap i Åbo 30. 4.1776). Vielä 1815 Suomen Talousseura palkitsi jo ilmeisen vanhat henkilöt kantaja Anders Storckin Perniössä ja sotilas Jacob Rönnbladin Isossakyrössä perunan tuomisesta ja levittämisestä pitäjissään Pommerin sodan jälkeen (Åbo Allmänna Tidning 1.6.1815, 2).

Käsityksemme mukaan sotilastorpilla oli merkittävä vaikutus perunanviljelyn leviämiseen ainakin ei-talonpoikaisen rahvaan parissa Suomessa. Peruna oli sotilaiden ruoka, laivan miehistön ruoka, ulkomaalaisten, ehkä ei-luterilaisten työläisten ruoka, hätäruoka sekä karjan ruoka, jonka viljelyyn valtiovalta kannusti tuin ja kampanjoin. Lisäksi se oli kaupunkiporvareiden ruoka, ja he nyt pistivät suuhunsa mitä tahansa kummallisuuksia. Nämä perunan sosiaaliset merkitysyhteydet ja oudoksi koettu maku eivät olleet erityisen omiaan kannustamaan talonpoikia sen viljelyyn. 1770-luvun alun katovuosien jälkeen perunanviljelyssä tapahtui kuitenkin läpimurto Ruotsin valtakunnassa (Hallgren 2016, 73–74; Potatis i Tiden). Sama tapahtui Manner-Euroopassa (Teuteberg 1975, 245). Muutamassa vuodessa perunasta tuli maaseudun tärkein ruokakasvi Saksassa ja laajalti Keski-Euroopassa, mutta ei aivan vielä Ranskassa (Reader 2009, 151–154).

Naurista ei Ruotsin valtiovalta halunnut peltokasviksi, mutta pelto ei ollut perunankaan paikka. 1700-luvulla perunaa viljeltiin Suomessa ja emämaa Ruotsissa kuten muuallakin Euroopassa pääasiassa kasvitarhoissa, ei pellossa. Vasta isonjaon tapahduttua viljelijän oli helpompi naapureistaan riippumatta päättää, mitä pelloissaan viljeli. Kesantopellossa saattoi kuitenkin olla aidattu peruna- ja juuresmaa (Hallgren 2016, 91). Agraarihistorioitsija Karin Hallgren tutki väitöskirjassaan rah-



*Hollantilaisen taidemaalarin Evert Pietersin
maalaus Lapsi kuorimassa perunaa 1900-
luvun vaihteen tienoilta.*

Kuva: Evert Pieters / Wikipedia.



Haiharan torppa perunamaineen luultavasti 1800-luvun lopulla.

Kuva: Richard Thulé, Vapriikin kuva-arkisto / Finna.

vaan keittiökasvitarhaviljelyä Ruotsissa. Lähellä tupaa olevat keittiökasvitarhat olivat naisten, lasten ja vanhusten työsarkaa. Pehr Adrian Gadd (1785, 19) kirjoittaa, että perunanviljely on niin kevyttä työtä, että lapset ja vanhukset voivat hoitaa sen suurimmalta osin. (Hallgren 2016, 244–251.) Naisten töihin kuului myös perunan jalostaminen eri tuotteiksi kuten jauhoksi, leiväksi ja karjan ruuaksi. Olisiko myös rahaa tuova paloviinan keitto perunasta ollut naisten tehtävä?

Suomen Talousseura keräsi papistolle 1822 lähettämällään kiertokirjekyselyllä paikkakuntakohtaisia tietoja taloudesta, työnteosta ja palkoista. Sauvon kirkkoherra rovasti Martin Tolpo kertoo vastauksessaan naisten töitä koskevaan kysymykseen,

että perunanviljelys oli naisten vastuulla kyntöä lukuun ottamatta. Tämä viittaa siihen, että perunaa viljeltiin edelleen liki asuinrakennusta ja navettaa. Vaimot huolehtivat myös kaikista sisätöistä, karjanhoidosta, kehruusta ja kudonnasta. (Zilliacus 2002, 30–31.) Vielä pitkään maalaisköyhälistö viljeli perunaa töllien vierustalla ja tähän päivään asti talon likiset perunamaat ovat olleet aivan yleisiä niin maalla kuin kaupungeissa.

VASTAHANGASTA JA VASTUSTUKSESTA

Ruoka on enemmän tai vähemmän kuin ruokaa. Kun päivittäinen ruokavalio on toistunut pitkään vuoden kierron mukaan samankaltaisena, on talonpoikien ollut hankala hyväksyä merkittäviä muutoksia. Aikojen kuluessa on läntisessä Suomessa vastustettu ”syömäkelvottomina” tai ”herrojen hullutuksina” monia kasviksia. Maailmalla liikkuvalla eliitillä ruoka saattoi olla monenlaista paikasta ja varallisuudesta ja muodista riippuen. Uskontotieteilijä Kati Mikkola (2009, 246) kertoo, miten heinänviljelyyn ja uusiin viljelylajikkeisiin ja puutarhakasveihin suhtauduttiin 1800-luvun lopulla Suomen rannikkoalueilla kuten perunaan aikaisemmin: puutarhakasvit, kuten kaali, punajuuret ja porkkanat olivat ”eläinten ruokaa ja herrojen hullutuksia”. Sienten vastustus on ollut omaa luokkaansa sekä laajalti germaaniaalueilla että läntisessä Suomessa, mutta ei slaavilaisvaikutteisessa Itä-Suomessa. Sieniä, joita sentään löytyi jokaisen kotinurkilta, ei syöty edes suurimmassa nälänhädässä, ennemmin kuoltiin nälkään (Keyland 1919, 133; myös Päivärinta 1893, 59–67). Sienet olivat Ruotsissa vielä pitkälti 1900-lukua edelleen ”lehmänruokaa” ja kaupunkilaisten ja herrasväen hullutuksia. Sienen käyttöä propagoitiin kansalai-

sille 1800-luvulla kuten perunaa aikoinaan, mutta yhtä hitaalla menestyksellä. Erityistä perusteltua syytä sienten torjunnalle ei ollut, niistä ei edes kerrottu varoitustarinoita. (Egardt 1970.)

Suomen talonpoikien perunanvastustus näyttäytyy hyvin samankaltaisena: peruna oli hullutus, jota talonpoika ei tarvinnut kuin ehkä karjalleen. Mitä keinoja perunalla, jota oudoksuttiin erilaisuutensa ja outojen yhteyksiensä vuoksi, oli sitten löytää tiensä rahvaan ruokakulttuureihin ja talouksiin, tulla tutuksi ja tarpeelliseksi. Mihin perunan avuihin tämä kyky lisätä itseään ja merkitystä viljelyssä Suomessa pohjautui? Valtava väestönkasvu 1800-luvulla perustui ruotsalaisen piispa Esaias Tegnerin mukaan rauhaan, rokotuksiin, ja – perunaan (Froster 2016,24). Peruna alkoi siis kaiken viivyttelyn ja vastahangan jälkeen lopulta miellyttää.

Perunaa viljeltiin maaperässä, jota ei muuhun viljelyyn tarvittu, vähäisin välinein, joiden hankintaan jokainen pystyi. Joka mökillä oli mahdollisuus perustaa pieni perunamaa, ja se olikin maaseutuköyhälistön tärkein kasvi, kun viljely vihdoin saatiin vauhtiin. (vrt. Viertola 1970, 160, 161, 176.) Axel Laurell tiivistä vuonna 1773, miksi peruna olisi erityisesti rahvaalle tärkeä viljelyskasvi: vähästä viljelymaasta saa hyvän hyödyn, esimerkiksi rukiisen verrattuna moninkertaisen. Peruna ei ole niin herkkä kuivuudelle, märkyydelle tai yökylmälle kuin viljat. Perunat ovat ravinteikkaita, melkein kuin pavut. Perunanviljely säästää viljaa, perunalla korvataan leipää. Perunoilla siat lihoetaan nopeammin kuin viljalla, ja läskistä tulee maukkaampaa. Herrasväki taas voi valmistaa perunoista kahvia. (Laurell 1773, 18–19.) Viinankeittoa Laurell ei mainitse, mutta viinankeitto tuli jonkun ajan päästä kannustimeksi perunanviljelyyn. Anders

Lizelius neuvoa käyttämään perunaa palohaavojen parantamiseen, mutta ennen kaikkea nälänhädän ehkäisemiseen (Suomenkieliset Tieto-Sanomats 1776, No 1.) Perunasta opittiinkin 1700-luvulla tekemään monipuolisia ja tarpeellisia tuotteita, kuten leipää ja eri ruokalajeja sekä makeita leivonnaisia. Perunajauhoa voitiin käyttää ruokiin ja myrkyttömänä puuterina, ja perunasta saatiin paloviinaa ja jopa arrakkia ja punssia. (Laurell 1773.)

Suhtautuminen perunaan ei kuitenkaan näytä aivan rationaaliselta edes silloin, kun perunanviljely oli jo aikaa lyönyt itsensä läpi. Suomen Talousseuran Ruissalon koekentän vuotta 1869 koskevassa raportissa pohditaan, miksi hyvä ruotsalainen perunalajike “Munsö” ei ole Suomessa suosittu. Se on aikainen, satoisa, terve ja säilyy hyvin talven yli, on jauhoinen ja hyvänmakuinen. Kirjoittaja epäilee, että siitä ei pidetä, että lajike on valkoinen ja jauhoinen ja rikkoontuu helposti keitetäessä. (Jeansson 1869, 55.) Tutkimus ei tunne Munsö-lajiketta, mutta kyseessä lienee Munsön saarelta Tukholman länsipuolelta saatu peruna. Saman niminen peruna löytyy myös ruotsalaisen talousseuran järjestämästä Örebron puutarhanäyttelyssä palkituista tuotteista vuonna 1874 (Nerikes Allehanda 16.9.1874, 2).

Kun peruna alkoi miellyttää, alkoi myös vähitellen tarkentua se, millaiseksi mielletään hyvä ja laadukas peruna. Vuonna 1940 pohditaan maatalouden aikakauslehdessä, millaista ruokaperunaa kuluttajat haluavat. Ulkoisesti on tärkeää, että peruna on tasakokoista ja kauniin muotoista, joko pyöreää tai soikeaa, ja silmukuopat ovat mahdollisimman matalat. Pyöreän lajittelu koneilla tasakokoisiksi on helpompaa ja siksi

suurkuluttajat, kuten ravintolat ja sairaalat ostavat mieluiten pyöreitä perunoita. Väriltään perunan tulisi olla valkoinen tai keltainen. Perunan sisäisiä ominaisuuksia ovat maku, jauhoisuus ja kiinteys. Kuluttajan mielestä peruna on nähtävästi hyvänmakuinen silloin, kun siinä ei ole minkäänlaista kitkerää tai muuta pahaa makua ja kun se on kuorittuna miellyttävän ja ruokahalua herättävän näköinen. Särpimen maku tavallisesti voimakkaampana peittää perunan maun. Kirjoittaja arvelee, että suurin osa kuluttajista on kohtalaisen jauhoisten perunoiden kannalla, kunhan ne eivät keitettäessä hajoa. Hyvä peruna ei saa myöskään keittämisen jälkeen mustua. (Virnes 1940, 171.)

TALOUSSEURA EDISTÄMÄSSÄ PERUNANVILJELYÄ

Suomen Talousseura perustettiin marraskuussa 1797. Perunanviljelyn edistäminen oli yksi sen ensimmäisistä keskeisistä tehtävistä, ja perunanviljely oli seuran mukaan isänmaallinen teko. Isänmaallisuutta saattoi osoittaa myös, kun korvasi kalliin tuontikahvin perunakahvilla. (Åbo Tidningar 18.2.1799, 1–2.) Talousseuran Ruissalossa sijainneella koeasemalla kasvinviljelykokeista mittavimmat tehtiin perunalla. Vuonna 1865 Ruotsin kuninkaallisesta maatalousakatemialta saatiin 139 erilaista perunanäytettä. Perunanäytteistä tehtiin sadonmääritystä, kasvitautihavaintoja ja siemenperunan kokeita tavoitteena selvittää mitkä perunoista soveltuvat viljeltäväksi Suomessa. (Jeansson 1866.)

Seura osti ja jakoi siemenperunaa ensi toimintavuodestaan alkaen, ohjeisti viljelyä ja seurasi perunanviljelyn edistymistä. Seura sai tähän kuninkaan täyden tuen ja kannustuksen. Tar-

koituksena oli ”hankkia tuhansille hätää ja nälkää kärsiville raukoille” ravinto. Seuraan perustettiin keväällä 1802 erityinen perunavaliokunta, joka ansioitui perunan levittämisessä erityisesti maan sisäosiin. Sota-aikana 1808–1809 perunanviljely taantui, mutta palasi sotaa edeltäneelle tasolleen seuran arvion mukaan jo 1813. (Cygnaeus 1879, 235, 237, 241, 341.)

Kesäkuussa 1802 kuningas Kustaa Adolf palkitsi perunanviljelyn merkittäviä edistäjiä Turunmaan saaristossa Korp-
poon Houtskarin kappelissa, Kemiössä ja rannikkopitäjä Per-
niössä sekä kiitti Suomen Talousseuraa viljelyn edistämiseksi
tehdyistä toimista. Siemenperunoita oli jaettu saaristossa
paljolti aivan uusille viljelijöille, Perniössä erityisesti sotilaille
ja itsellisille. (Åbo Tidning 6.10.1802, 1–2.) Myös Talousseura
jakoi vuosittain palkintoja hyvistä työsuorituksista talouden
alalla, erityisesti viljelymaan perustamisesta, viljelystä ja
rakentamisesta, sekä esimerkiksi rokottamisesta ja perunan-
viljelyn edistämisestä. Keväällä 1804 seura palkitsi mamselli
Laurénin ja suutarinleski Dahlin Tampereelta perunaleivän
leipomisesta. Edellinen oli lisäksi myynyt maukasta ja kau-
nista perunaleipää halvempaan hintaan köyhille, jälkim-
mäinen oli tässä työssä neuvonut sekä opettanut tekemään
hyvänmakuista ruokaa myös paleltuneista perunoista. (Åbo
Tidning 26.5. 1804, 2.)

Perunan talvisäilytyksen taito oli tärkeä, jotta paleltuneita
perunoita tulisi mahdollisimman vähän. Perunoita säilytettiin
1700-luvulla maakuopissa, kuten juureksiakin (esim. Kalmin
sääpäiväkirja 18.10. ja 17.11.1777 sekä 4.11.1778). Peruna-
kuopat voitiin kaivaa syvemmiksi ja vuorata huolellisemmin
kuin nauriskuopat, koska peruna oli naurista kylmänarempi.

Talousseuran julkaisemassa tutkielmassa Asikkalan viljelyksistä ja rahvaan elämänmenosta vuodelta 1808 kerrotaan, että perunanviljelypitäjä Asikkalassa perunat säilytetään tavallisissa nauriskuopissa, mutta siemenperunat pyöreissä hiekkakuopissa, jotka peitetään tuohella ja paksusti turpeella ja mullalla. (Åbo Tidning 16.7.1808, 2.) Sittemmin Talousseura jakoi palkintoja myös kivikellarien rakentamisesta.

Paloviinan valmistuksesta kertova A. J. Segerstedtin kirjan toinen painos julkaistiin vuonna 1806, täydennettynä tiedolla siitä, miten perunasta valmistetaan paloviinaa ja leivotaan leipää. Itse kuningas toivoi, että jaloviinaa alettaisiin valmistaa perunasta viljan sijaan (Åbo Tidning 3.6.1807, 1–3). Vuonna 1817 alettiin Talousseurassakin keskustella perunanviljelyn edistämisestä paloviinan keittämiseksi, ja vuonna 1825 tarjottiin palkinto henkilöille, jotka valmistavat perunasta suurimman määrän paloviinaa, arrakkia tai punssia. Perunanviljely oli saanut sijaa myös varsinaisilla peltoalueilla, erityisesti kesantomaista erote-tuilla lohkoilla, mutta usein erillisillä peltopalstoilla, jotka olivat muuten tuottamattomalla maalla (Viertola 1970, 160, 176). Tuossa vaiheessa Talousseuran jäsenet pitivät perunanviljelyn tukemista jo turhana, koska se oli niin yleistä, mutta keisari oli eri mieltä. (Cygnaeus 1879, 341–343.) Kaiken kaikkiaan kuninkaallinen ja keisarillinen valtionjohto näyttää olleen tavattoman kiinnostunut perunan mahdollisuuksista ainakin sadan vuoden ajan. Mutta perunaviina ei suomalaisille oikein maistunut (Viertola 1970, 152–153).

PERUNA, HALLA JA NÄLKÄVUODET

Perunan hallan- ja talvenkestävyydestä saatiin vähitellen kokemuksia. Pehr Kalm kokeili puutarhassaan 1773 perunan syysistutusta, josta myös muun muassa Alströmerin ohjeessa puhutaan ja jota upseerit toisinaan ehdottivat myös rakuunatorpan viljelijöille. Kalmin perunat paleltuivat ja menivät hukkaan (Kalm 23.4.1773). Huomattiin, että jos halla vei perunanvarret vasta elokuun lopulla tai syyskuussa, voitiin perunasta korjata kohtuullinen sato (Kalm syyskuu 1774, syyskuu 1776, syys-lokuu 1777). Peruna nostettiin silloin suhteellisen pian hallaöiden jälkeen, jolloin mukuloiden kasvu oli ehkä vielä kesken ja sadon määrä riippui lajikkeen aikaisuudesta tai myöhäisyydestä. Perunaa viljeltiin 1700-luvulla Kokkolaa ja Oulua myöten, missä ilmasto oli rankempi, mutta päivä pidempi. Esimerkiksi Apteekkari Julinin puutarhasta Oulusta halla vei perunan heinäkuun 25. päivänä 1785 (Viertola 1970, 109).

Suomea koetteli 1850-luvun lopussa ja 1860-luvun alussa katovuosi toisensa perään. Ruissato epäonnistui miltei koko maassa vuosittain. Vuonna 1867 koettiin paikasta riippuen kuivuutta, märkyyttä ja yöhalloja, kunnes koko maassa syyskuun alkupäivinä halla vei tai vahingoitti viljasadon. Perunasato onnistui leipäviljasatoa paremmin maan etelä- ja keski-osissa, ja heinäsato oli keskimääräistä parempi. (Viertola 1970, 178, 179.) Näin perunasta tuli suhteellisesti entistä tärkeämpi ravinnon lähde syksyllä 1867 ja keväällä 1868. Suomen Talousseuran Ruissalon koetilalla osa perunalajikkeista, joita oli 140 eri nimikettä, tuhoutui 1867 jo talvisäilytyksessä. Viljelyksiä koetteli syyskuussa halla, ja monista perunalajikkeista saatiin tavallista huonompi sato. Mitään tauteja ei kuitenkaan havaittu.

Huolellisesti valmistettu perunakuoppa Kuhmoisissa vuonna 1916.

Kuva: Gösta Grotenfelt, Museovirasto, Kansatieteen kuvakokoelma / Finna.



Näiden koettelemusten perusteella voitiin perunoista erottaa parikymmentä kestäväää ja hyvää lajiketta tai nimikettä, joiden viljelyyn kiinnitettäisiin tulevana vuosina enemmän huomiota. (Jeansson 1867, 163–167.)

ENEMMÄN JA PAREMPAA PERUNAA

”Niinpä esimerkiksi meillä saatiin kaikin keinoin työskennellä lähes 100 vuotta perunan viljelyksen hyväksi, ennen kuin sen viljelys yleistyi ja miten tärkeä sija perunalla nyt onkaan!” (J.G.H. 1928, 113.)

Perunan viljelyn edistämisyarkimyksiä jatkettiin voimallisesti 1920-luvulta lähtien, kun maatalouden koetoiminta sai uutta puhtia viljelyn kehittämiseen ja etenkin siemenperunan laadun parantamiseen ja uusimpana kehittämiskeinona uusien lajik-

keiden jalostamiseen. Valtion maatalouskoetoiminnan lisäksi maatalouden alan keskusliikkeet ja kylvösiemenyhdistykset ponnistelivat suurempien ja parempien satojen saamiseksi myös perunalla. Uusien lajikkeiden jalostamisella haettiin korvaajia tautien vaivaamille maataisperunoille. Perunan siemenviljelyn mahdollisuudet olivat esillä aivan 1800-luvun alusta alkaen. Apteekkari Julin oli kokeillut perunan siemenviljelyä jo 1792 alkaen Oulussa (Cygnaeus 1897, 241). Laajassa Åbo Tidning -lehden artikkelissa *Om sättet att updraga Potatoes af frö* 16.9.1801 todettiin, että siemenistä viljeltäessä peruna ehkä paranee, mutta ainakin syntyy uusia muunnelmia (nya artfö-rändringar), kun taas tavallisessa lisäämisessä perunat vähitellen taantuvat, huononevat. Siemenet myös säilyvät mukuloita paremmin ja niitä on helpompi kuljettaa. Niukkuuden ajassa siemenviljely mahdollistaa, että kaikki perunat jäävät ruuaksi.

Suomessa kasvinjalostuksen voidaan katsoa alkaneen vuonna 1904, kun Suomen Kylvösiemenyhdistys perustettiin ja kun se pian osakeyhtiöitettynä perusti Korsoon koe- ja kasvinjalostusaseman. Yhdistyksen tavoitteet osoittautuivat liian kunnianhimoiseksi ajassa, jossa maanviljelijöiden käsitys kylvösiemenen ja siemenperunan tärkeydestä oli ”hyvin takapajuinen”. Yhdistyksen voimavaroja kului valistustyöhön ja sen aloitteesta siemenviljelytoiminnan herättämiseksi perustettujen viljelyspiirien toiminta sai laimean vastaanoton. (Mali 1948.) Suomen Talousseuran Ruissalon koeaseman tapaan Korson koeasemaa vaivasi varojen puute, ja vuonna 1923 Suomen Kylvösiemen Oy oli vararikossa. Valtio lupasi tukea aseman tärkeimpien töiden jatkamiseksi sillä ehdolla, että koko jalostusaineisto siirtyy valtiolle. Kun laitoksen kasvinjalostajat Olavi Meurman, Vilho A. Pesola

ja Vihtori Lähde sekä laitoksen perustajasuku Westermack sijoittivat varoja jalostus- ja koeaineiston pelastamiseen, valtio päätti tukea toimintaa henkilökohtaisin apurahoin. (Pesola 1924.) Kasvinjalostajat siirtyivät aineistoihin pian jatkamaan työtä valtion Maatalouskoelaitokselle, jonka kasvinjalostusosasto sijoitettiin Jokioisiin vuonna 1924, ja keskusosuusliike Hankkijan kasvinjalostuslaitokselle Tammistoon Vantaalle.

Hankkijan kasvinjalostuslaitokselle johtajaksi siirtynyt J. O. Sauli vastasi perunan lajikejalostamisesta. Ensimmäinen suomalainen perunalajike ‘Tammiston Aikainen’ saatiin viljelykäyttöön vuonna 1930. Se polveutuu tunnetuista brittiläisistä ‘Up-to-date’ - ja ‘Professori Edlerin’ -varhaisperunalajikkeista (ks. Taulukko 1). Lajike oli erittäin onnistunut, sillä se pysyi suosittuna varhaisperunana vuosikymmenien ajan ja sitä viljeltiin koko maassa Pohjois-Suomea lukuun ottamatta (Saksa 1954; Veteläinen 2001, 100). Seuraavaa suomalaista lajiketta saatiin odottaa parikymmentä vuotta, kun Valtion maatalouskoelaitokselta saatiin vuonna 1951 viljelyyn varhaisperuna ‘Jaakko’. Sen toisena vanhempana oli Suomessa suosittu ‘Eigenheimer’ (ks. Taulukko 1). Sitäkin viljeltiin pitkään ja vasta vuonna 1995 se poistettiin ammattiviljelystä. (Veteläinen 2001, 92).

PERUNAA PELLOILLA JA PUUTARHOISSA

Eurassa Kaisa Soveron taidetalona tunnetun kotipuutarhan piharakennuksen seinään naulattu laudanpala perunalistoihin tarjoaa kurkistuksen 1930-luvun alkupuoliskon satakuntalaisen kodin perunalajikkeisiin. Asianajaja, maanjako-oikeuden tuomari Iivo Sovero osti Eurasta vaimonsa kunnanlääkäri Annan kanssa Väinölän kiinteistön 1920-luvulla. He olivat innostuneita

puutarhan hoidosta ja rakensipa Iivo pihan keskelle betonisen kasvilavan, jonka sisällä kulkee lämpöputki. (Haast. Kaisa Sovero.) Laudanpala lienee toiminut talvivaraston, ”Talvipuoli”, kirjanpitolistana. Siinä on lyijykynällä kirjoitettu kymmenen riviä, mahdollisesti tarkoittaen varastohyllyjä tai -laatikoita, kaalin ja kahdeksan perunalajikkeen nimi. Kutakin perunalajiketta on yhden rivin verran, paitsi ‘Tammiston aik’ on saanut kaksi riviä. Kaisa Soverolta (Haast. Kaisa Sovero) isänsän veljestä Iivosta saatujen tietojen ja ylöskirjoitettujen perunalajikkeiden nimien perusteella ajoitamme laudanpalan 1930-luvun alkupuolelle.

‘Tammiston Aikainen’ oli tuohon aikaan uutuuslajike ja Soveron viljelemät hollantilaiset, englantilaiset ja saksalaiset lajikkeet olivat Suomessa yleisiä. Niitä oli mukana myös perunan viljelykokeissa (Virri 1933; Laurila 1938), joita tehtiin Valtion maatalouden tutkimuskeskuksessa Jokioisissa ja Euran naapurissa Kokemäen Järilän kylässä vuosina 1929–1996 toimineella Satakunnan tutkimusasemalla. (ks. Taulukko 1). Se, että perunalajikkeiden määrä on näin suuri, kertoo puutarhan omistajien harrastuneisuudesta ja kiinnostuksesta uusiin perunalajikkeisiin. Perunoista käytettiin lajikkeiden virallisia nimiä, lukuun ottamatta Englannin kuningas Georg V:n (1865–1936) kruunajaisvuonna 1911 viljelyyn saatua kuninkaan nimikkolajiketta. Soveron perunavalikoima kuvaa myös aikakauden todella runsasta lajikkeistoa: lajikevalikoimassa oli monenlaisia maatiaislajikkeita suosituimpien lajikkeiden lisäksi.

Vuonna 1928 perunan viljelyksessä ollut ala oli Suomessa yli 3 % (J.G.H. 1928). Maamiesseurat järjestivät perunanviljelyskilpailuja, joita 1900-luvun alkupuolella pidettiin vuosittain Suo-

Soveron puinen perunataulu, johon lyijykynällä on kirjoitettu Iivo ja Anna Soveron talvi-varaston perunalistaus. Listaus on tehty arviolta 1930-luvun alkupuoliskolla.

Kuva: Maarit Heinonen.



messä satoja. Suomen maatalousseurojen aikakauslehdessä paikallisesti tunnetut perunanviljelijät kertoivat perunanviljelyskokemuksistaan. P. Kontkanen Pohjois-Karjalasta Hammaslahden kylästä kirjoitti kymmenvuotiskaudesta 1917–26, jolloin hän oli käyttänyt suurimmaksi osaksi karjanlantaa lannoitukseen. Tämä johtui sota-ajan vuosista, jolloin väkilantoja ei ollut saatavissa. Perunanviljelyksessä hänellä oli ollut 7,5 % koko viljelyalasta. Peruna oli Kontkasella viljelykierrossa rukiin perässä. Siemenperunat idätettiin rimalaatikoissa valoisassa huoneessa, kylvettiin sahralla ajettuun vakoon. Kylvön perästä maa jyrättiin, ja sitten tarpeen mukaan harattiin risuharalla ja myöhemmin taimien varttuessa pari kertaa Planet J: on hevosharalla. Nostamisessa ei Kontkanen voinut käyttää konetta

maan kivisyyden takia, vaan vako avattiin sahralla, josta sitten perunat poimittiin käsikuokan avulla. Perunat säilytettiin kellarissa laudoista tehdyissä purnuissa, jotka olivat noin 20 cm irti seinistä ja lattiasta. Kokeilujen perusteella Kontkanen oli päättänyt viljelemään tiettyjä perunalaatuja: ‘Professori Edler’, ‘Up to date’, Ruusuperuna sekä sinikuorinen musta peruna, joka lienee ollut maatiaisperuna. Perunataudit eivät olleet tehneet sanottavasti haittaa, vaikka ruttovapaata laatua ei oltukaan löydetty. Kokemuksensa perusteella Kontkanen pohti ruton ahdistavan pahiten aikaisia perunalajikkeita. (Perunanviljelyskokemuksia 1928, 114.)

Martti Tomero oli lisännyt perunan viljelystä Turun Hirvensalossa 1920-luvun aikana. Perunaa tilalla viljeltiin jo kahden hehtaarin alueella. Peruna oli viljelykierrossa kasvaen aina kaksi vuotta peräkkäin samassa lohossa. Lannoitus toimitettiin aina perunan edelliselle kasville keväällä maahan sekoitettuna. Käytetty lanta oli osaksi Turun kaupungin makkilantaa, joka sekoitettiin Tomeron tilan oman karjanlannan kanssa samoihin tunkioihin. Kylvö tehtiin tavallisesti toukokuussa, jonka jälkeen maa heti jyrättiin, ja muutama päivä myöhemmin maa ajettiin vielä 100-piikkisellä äkeellä. Äkeellä ajettiin aina, kun rikkaruohoja ilmaantui tai maa oli kovettunut sateiden takia. Mullitusta tehtiin mahdollisimman vähän. Tomero oli käyttänyt kolmea perunalajiketta. Early Puritan -perunaa myytiin Turun torilla heti noston jälkeen. Eldoradoa taas viljeltiin syysmyyntiä varten. Kolmantena laatuna oli ollut ‘Magnum bonum’, mutta se oli tuottanut huonoa satoa, vaikka olisikin käynyt kaupaksi hyvin säilyvyytensä takia (vrt. Taulukko 1). Tomeron tilalla oli myös tehty Valtion koelaitoksen perunan laatukokeita. Sieltä hän oli pannut merkille Vesijärvi-nimisen

perunan, jota Tomero suunnitteli ottavansa viljelyyn sen hyvän maun ja satoisuuden takia. Perunoiden säilytyspaikkana toimi kivistelli, joka oli muurattu tallivajan alle. Siemenperunaa säilytettiin välipohjilla varustetuissa salvoissa. Tomero oli yrittänyt tehostaa sekä perunan istutusta että sen nostoa. Urakkatyönä tehtynä perunaa oli saatu nostettua 6–8 hl päivässä henkeä kohti. Työkustannukset olivat kuitenkin edullisempia konenostossa, sillä nostoväestä oli Turussa pulaa ja palkat olivat nousseet kovin korkeiksi. Tomero suunnittelikin jo nostokoneen hankintaa. (Perunanviljelyskokemuksia 1928, 114–116.)

Evert Lappalaisen tila taas sijaitsi Ristiinan pitäjässä, Savossa. Maanlaatu tilalla oli hiekkamultamaata, jota lannoitettiin superfosfaatilla, kalisuolalla ja karjanlannalla. Lappalainen oli viljellyt 'Iristä', 'Eldoradoa', 'Kuvernööriä', 'Agnelia' ja 'Ruusu-perunaa'. Agnelin viljelijä oli kuitenkin hylännyt perunan onton sisuksen vuoksi. Samoin kuin Tomero, myös Lappalainen istutti perunan toukokuun 15. päivän tienoilla. Lappalainen erikseen varoitti lukijoita uskomasta "vanhoja" ja heidän uskomustaan siitä, että peruna voitaisiin istuttaa kesäkuussa. Kaalin jälkeen viljelykierrossa oli saatu erityisen hyvä sato, Iris ja Kuvernööri olivat olleet satoisimmat lajikkeet. Savossa ei ollut ollut puutetta nostotyöväestä, ja korjuu aloitettiin yleensä syyskuun puolivälissä. Lappalainen arvioi, että naishenkilö sai 10-tuntisena päivänä nostetuksi 8–12 hl. Perunat säilytettiin Savossa maa-kuopissa, jotka oli varustettu vinttikerroksella. Ensin peruna kuivattiin tässä kerroksessa, jonka jälkeen ne laskettiin kuoppaan torneja myöten. Torneja kuopassa oli niin paljon, että 200 hl perunaa voitiin laskea parissa tunnissa alemmas pakkasen uhatessa satoa. Säilytysvaikeuksia ei Lappalainen ollut huo-

mannut. Lappalainen totesi, että toriperunana oli hyvin kysytty ”sellainen punainen peruna, jota Mikkelisä sanotaan ”vanhaksi punaiseksi”.” Se oli hinnaltaan 20 mk kalliimpi hl:lta kuin muut perunalaadut. Oletamme tässä tarkoitettavan ’Lemin Punasta’, jota viljellään edelleen perinneperunana Kaakkois-Suomessa, Lemin seudulla. Lappalainen totesi vielä, että perunaa viljeltiin Ristiinassa vähäisesti myyntitarkoituksiin, ja pääasiallisesti ruokataloudessa ja lihotussioille käytettäväksi. (Perunanviljelyskokemuksia 1928, 116–117.)

Toisen maailmansodan aiheuttaman pula-ajan pelastajaksi nousi peruna. Peruna oli tullut tutuksi, siihen luotettiin ja sen viljelymenetelmät ja keinot talvisäilytykseen tunnettiin kuten edellä mainitut esimerkit osoittavat. 1900-luvun alkupuolelta lähtien julkaistiin paljon erilaisia perunareseptejä, oli opittu tekemään ruokaa jopa jäätyneistä perunoista. (Pelastajana pottu 2024.) Pula-ajan keittokirjassa (1941) Marja Helaakoski-Tuominen luonnehtii perunaa pula-ajan erinomaiseksi turvaksi erityisesti sen monikäyttöisyyden ja tärkkelyspitoisuuden vuoksi. Perunassa on myös runsaasti C-vitamiinia, kuitua ja hivenaineita, mikä oli tärkeää aikana, jolloin monet ruoka-aineet olivat säännösteltyjä ja kortilla. Esimerkiksi Turun kaupunki jakoi sekä vuosina 1917–1918 että toisen maailmansodan aikana kaupunkikeskustaan ja sen laiduille viljelypalstoja, joissa viljeltiin paljolti perunaa. Keväällä 1918 läheisen punavankileirin vangit muokkasivat Kupittaan puiston nurmikot perunamaaksi. Toisen maailmansodan aikana kaupunki ja eri yhdistykset jakoivat tuhansia viljelypalstoja ruuantuotantoon, kaikilla liikenevillä alueilla. (Lahtinen 2007, 348–349, 361–362.) Näillä palstoilla peruna oli yksi tärkeimmistä viljelykasveista.



Perunakellari Parikkalan Koitsanlahden kansakoulun keittiön alla, kuvassa näkyy hieman kiviperustuksia. Perunoita säilöttiin muutamaa lajiketta, jokaisella oli oma käyttötarkoituksensa. Opettaja Tauno Halko oli tuonut Melkoniemestä paikallisen perunalajikkeen kasvatettavaksi koulun kasvimaalla. Perheen nuorimmaisen tehtävä oli hakea oikeanlaatuiset perunat kellarista käyttöön. Kuva on vuodelta 1957.

Kuvaaja: Tauno Halko, Halkojen suvun kuvakokoelma.



Perunannostoa Parikkalan Koitsanlahden kansakoulun pellolla. Lapset olivat mukana perunannostossa. Perunat säilöttiin juuttisäkkeihin.

Kuva vuodelta 1953. Kuvaaja: Tauno Halko, Halkojen suvun kuvakokoelma.



Perunanistutusta Kupittaa siirtolapuutarhan viereisellä peltoalueella vuonna 1938. Kuva Turun Sanomista.

Kuva: Turun museokeskus / Finna.

SYÖPÄÄ, RUTTOA JA MUITA TAUTEJA

Perunoiden lisääntynyt viljely ja kuljettaminen paikoista toiseen levitti tehokkaasti perunasatoa verottavia tauteja. Niille annettiin dramaattisia nimiä vastaavista sairauksista, jotka olivat ihmiskuntaakin vaivanneet, kuten syöpä, rutto, kolera ja rupi, etuliitteenä peruna. Tautiset perunat aiheuttivat pahimmillaan kansakuntien suuria nälänhätiiä, esimerkiksi Irlannissa 1884–1852. Irlannissa ruokahuolto nojasi perunaan ja viljelyssä oli vain muutamia perunarutolle herkkiä lajikkeita. (Reader 2009.)

Perunasyövän aiheuttaa piiskasiimasieni. Perunasyöpä aiheuttaa version tyveen ja mukuloihin kukkakaalimaisia kasvannaisia ja pilaa sadon sekä viljelypalstan. (Huhtinen 2024.) Perunasyövälle ei ollut torjuntamenetelmää muuta kuin viljellä syövänkestäviä perunalajikkeita. Siksi Suomessakin kasvisuojelulaista tehtiin ankara määräten viljelijää viipymättä ilmoittamaan kasvisuojeluviranomaiselle tai poliisille, jos havaitsee syöpäkasvannaisia perunoissaan. (Sauli 1941, 111–123.) Perunasyöpä on vaikeasti torjuttavissa oleva vitsaus, ja taudin aiheuttama sieni on päätenyt lainsäädäntöön karanteenilajiksi. Jos perunasyöpää havaitsee omalla perunamaalla, tulee siitä yhä edelleen ilmoittaa viranomaisille.



Koulutaulu perunasyövästä 1900-luvun alusta.

Kuva: SIENI-lehti 3/2024.

Perunasyöpään suhtautumisen vakavuudesta kertoo sen, että Suomessa ensimmäinen näytteestä analysoitu tapaus dokumentoitiin tarkasti. Tauti löydettiin Kirkkonummen pitäjän Strömsbyn kartanon mäkitupalaisen rouva Hilda Asplundin viiden aarin perunamaasta nostamatta jääneistä mukuloista 12.12.1924 (Hilli 1938, 65). On arveltu, että kyseessä olisivat saattaneet olla virolaisen pirtusalakuljettajan eväsperunat, joiden jäänteet olisivat Kirkkonummella päätyneet siemenperunoiksi (Huhtinen 2024, 10). Kun selvyyttä tapaukseen ei saatu, Valtion maatalouskoelaitoksen kasvitautitutkija A. Hilli (Hilli 1938) ryhtyi jäljittämään kulkureittejä eri paikkakunnilla ja ulkomailla. Hilli käytti seurakuntien kirkonkirjoihin merkittyjä muuttotietoja ja haastatteli etenkin pienviljelijöitä. Selvisi, että Suomessa perunasyöpää oli esiintynyt yli 30 vuoden ajan ennen Kirkkonummen tapausta. Jäljet johtivat Pusulan Hyrkkylän Ariman tilalle, jossa oli vuosina 1864–1918 lasitehdas. Huonon perunavuoden 1892 vuoksi tehtaan johtaja K. Taxell oli tilannut seuraavana keväänä Hangon Agros-liikkeen kautta Englannista suuren määrän, yhden vaunulastillisen, hyvämaineisia Magnum bonum -siemenperunoita (ks. Taulukko 1) tehtaan ja maatilan työväelle. Perunat tuotiin laivalla Hankoon, sieltä junalla Nummelan asemalle ja hevosilla loppumatka Pusulaan. Pian perunasyöpää oli alettu havaita eri paikoissa maatilaa ja kylää ymmärtämättä mitä se oli. Perunasyöpä kukoisti tiiviisti asutetulla työväenasuntoalueella ja sen pienillä perunapalstoilla, joilla ei ollut mahdollista harjoittaa vuoroviljelyä ja joilla käytettiin samoja puhdistamattomia työvälineitä. Syövän todettiin levinneen myös jalkineiden mukana.

Perunasyöpä saapui todella nopeasti Suomeen, sillä Englannissa olivat puutarhurit havainneet 1860-luvulla mukuloissa erikoisia kukkakaalimaisia kasvaimia. Ariman tilasta tuli perunasyöpä-keskus, josta syöpä levisi laajalti poismuuttaneiden perheiden mukana. Hillin (1938, 116) selvityksen mukaan perunasyöpä levisi Varsinais-Suomessa turkulaisen Veljekset Lindbergin myymistä siemenperunoista, joita oli tilattu Haagista Hollannista. Keväällä 1929 nauvolainen palstatilallinen O. Rosen osti Veljekset Lindbergiltä 250 kiloa siemenperunoita, jotka kuljetettiin höyrylaivalla Heisalan saareen ja sieltä Rosen vei ne tilalleen Aspholmin saareen. Seuraavana vuonna Lappeessa havaittiin syöpää Viipurista sinne saapuneesta ulkomaisesta perunaerästä (Hilli 1938, 117). Pahimpaan aikaan maassamme oli todennettu noin 600 perunasyövästä saastunutta pienviljelyslohkoa (Huh-tinen 2024, 10).

Perunanjalostuksen ja koetoiminnan keskiöön tulikin sato-määrien lisäksi taudinkestävyyden selvittäminen ja ratkaisemi-nen. Sota-aikana, vuonna 1944, suositeltiin ruton- ja syövän-kestävänä Ruusulehti-lajiketta (ks. Taulukko 1) Tätä kuvailtiin keskinkertaisen aikaiseksi, hyväsatoiseksi lajikkeeksi, jonka tärkkelyspitoisuus on korkea ja makukin hyvin tyydyttävä. Rin-nalle suositeltiin yhtä tai enintään kahta muuta lajiketta. (Kin-nunen 1944, 269.)

PERINNEPERUNAT SINNITTELEVÄT VILJELYSSÄ

Suomeen 1700-luvun alkupuolelta lähtien eri reittejä pitkin saa-puneet perunakannat olivat hyvin monimuotoisia ulkoasultaan sekä viljely- ja käyttöominaisuuksiltaan. Näistä osa vakiintui pohjoiseen viljelyyn sopiviksi maatiaiskannoiksi. Peruna-

maatiaisten säilyminen viljelyssä meidän päiviimme asti on ihme, sillä 1960-luvulta asti on aktiivisesti jalostettu lukuisia uusia näitä satoisampia ja viljelyvarmempia lajikkeita. Suvun perunakantaa vaalivat viljelijät ja erikoisperunoiden keräilijät pitävät erityistä makua merkittävimpana maatiaisperunoiden ominaisuutena. Monet perunamaatiaisista maistuvat vahvasti perunoilta ja ne ovat sopineet hyvin tiettyjen perunaruokien valmistukseen. Myös niiden nykylajikkeista selvästi poikkeava mukuloiden ulkonäkö miellyttää monia. Niiden viljelyä on haluttu jatkaa sukupolvelta toiselle. (Kysely 2024.)

Satakuntaan 1700-luvun puolivälin tienoilla Saksan alueelta saapunut ja myöhemmin paikallisen nimen saanut 'Vaaniin Herkku' on Suomen vanhimpia kulkureittihistorialtaan tunnettuja perunamaatiaisista, joita yhä pienimuotoisesti viljellään kotitarpeiksi. Kiukaisten Outolan suvussa kulkevan muistitiedon mukaan Pommerin sodassa (1757–1762) palvelut satakuntalainen Joseph Dunderman toi mukanaan perunoita tullessaan Kiukaisiin rakennustöihin. Näitä perunoita saatiin myös Euran Vaaniin kartanoon, joka sijaitsee Kiukaisten rajalla. Heimo Outolan isoäiti Ida Emilia Fält oli piikana Vaaniin kartanossa 1900-luvun alkuvuosina ja sai sieltä mukaansa perunan. Sen jälkeen hänen poikansa jatkoi perunan viljelyä, sittemmin Heimo Outola vaimonsa kanssa ja myöhemmin heidän lapsensa. Outolan suvussa perinneperunaa on viljelty noin 120 vuoden ajan. (Haast. Heimo Outola 24.10.2015; Heinonen 2016.) Se on osoittautunut pitkän viljelykokemuksen aikana kotitarveviljelyyn hyvin soveltuvaksi: se on hyvä muusiperuna ja sen makuominaisuudet paranevat varastoitaessa jopa seuraavaan kesään asti.

Kun geenivaratutkijat kertoivat Turun puutarhamessujen perinnekasviosastolla keväällä 2016 Outolan suvun perunasta, saatiin useampi yhteydenotto Satakunnasta ja Varsinais-Suomesta samasta perunasta. Tämä syväsilmainen pyöreä ja punertavakuorinen peruna on siis ollut aikanaan laajalti tunnettu Satakunnan ja myös Varsinais-Suomen alueella. Yläneläinen keski-ikäinen nainen kuvasi, kuinka vanha kunnon sini-punainen peruna on kulkenut uskollisesti hänen mukanaan näihin päiviin asti. Säilyttäminen on ollut tärkeää perunan itsensä takia, mutta myös ikävästä ja rakkaudesta isään.

“Vaaniin herkku on minulle erittäin rakas peruna, joka kantaa muistoja lapsuudestani ja isästäni. Isäni toi repussa jatkosodasta palattuaan muutamia sinipunakuorisia perunoita, jotka isoäitini säästi ja kätki keväällä multa. Isäni kertoi, että nämä ovat semmoisia Vaaniin herkkuja. Muuta isäni ei kertonut, enkä ymmärtänyt kysyäkään, sillä sinipunaisella perunalla täytin vain kasvavan lapsen nälkäisen vatsani. Muistan, kuinka perunan kuoriminen ei ollut kivaa: Niitä silmiä sai kaivaa! Kunpa olisin kysynyt tarkemmin isältä siitä paikasta, josta hän perunat toi. Niin monta muutakin asiaa olisi, joista olisi pitänyt kysyä. Minä lupasin keittää hänelle uusia perunoita omasta maasta, kun hän tulee seuraavana päivänä sairaalasta kotiin. Mutta hän ei enää tullut kotiin.”

(Haast. Seija Heino 1.4.2016)

Vaaniin Herkku -perunan viljelyn yleisyydestä menneinä vuosikymmeninä kertoo se, että moni muistaa edelleen perunan ja myös viljelee sitä kotitarpeiksi. Yläneläissyntyinen eläkeläisnainen toi lapsuuden perunaa Varsinais-Suomeen kesämökil-



Maatiaisperunat tummanvioletti 'Vaaniin Herkku' (vasemmalla) ja punertava 'Lemin Punanen' ovat pyöreämukulaisia ja syväsilmäisyyden vuoksi muhkuraisia. Molempien perunankukan terälehdet ovat violetteja. 'Vaaniin Herkun' mukuloissa näkyy perunarupea.

Kuva: Tuomas Santa.

leen Sauvoon, missä hän oli sitä ainakin 1980-luvulta asti viljellyt (Haast. Anon. 7.9.2016). Myös Ulvilassa (Haast. Rauno Hakanen 14.6.2016) ja Köyliössä (Helmisaari ym. 2025) peruna tunnetaan.

Vähän samaan tapaan kuin Huvitus-paikallisomenalajikkeeseen löytämiseen liittyneissä sukujen välisissä kiistoissa (Pihlman ym. 2019), myös perinneperunat ovat herättäneet tunteita siitä, kuinka ainutlaatuisesta suvun perunasta on kyse. Suvut ovat ottaneet omaan perunapenkkiin vertailuun muiden sukujen

Vaaniin Herkkuja ja kiistelleet, ovatko ne keskenään sittenkään samanlaisia. Kiistan ratkaisijaksi toivotaan kasvigeneetikkoja, jotka vertailevat keskenään Vaaniin Herkku -nimellä tunnettuja perunoita (vrt. vanhoilla tarhaomenapuilla tehdyt lajikevarmistukset, Heinonen & Bitz 2019).

Lemin seudulla lähes 150 vuoden ajan viljelty maatiaisperuna ‘Lemin Punanen’ on lemiläisen perimätiedon mukaan tuotu lemiläisten sotilaiden palttoontaskuissa Turkin sodan päätyttyä 1878, ei Krimin sodan (1853–1856) tuliaisena kuten virheellisesti yhteispohjoismaisen geenipankin perunakirjassa (Veteläinen 2001, 98) kerrotaan. Venäjän keisarikunnan ja Osmannien valtakunnan välillä käydyssä Turkin sodassa vuosina 1877 ja 1878 Venäjän keisarikunnan joukkoihin kuului myös Suomen kaartilaisia. Lemiläisen Ahosen sukututkimuksesta on selvinnyt, että Turkin sodassa oli mukana signaalinpuhaltaja Anders Ahonen ja tiettävästi hänen lisäksi kaksi muuta lemiläistä. Lemiläinen perimätieto ensimmäisestä maatiaisperuna-ateriasta perustuu aikalaismuistelmassa Väapeli Lemminkäisen päiväkirjassa uudenvuodenateriaan 1878 Balkanin vuoris-tossa lähellä Dolny Kamartzi’in kylää. (Haast. Jarmo Tölski 7.10.2024.) Väapeli Lemminkäisen päiväkirjassa (Anonymous 1899) kerrotaan Suomen kaartin retkestä Konstantinopolin muurien edustalle elokuusta 1877 toukokuuhun 1878. Päiväkirjassa kuvataan Kaartin sotilaiden rekrytointia Pohjanmaalta, Hämeestä, Savosta ja Karjalasta, varusteiden keräämistä ja kulkureittiä Helsingistä Viipurin kautta Baltian läpi Venäjän ja Romanian rajan yli Tonavan.

“Täällä saimme myös pitää hyvää suuta; päällikkömme ostivat meille useampia sikoja ja kylästä saimme myös

perunoita. – No, ei muuta, kun keitimme heti vaan perunasoppaa ja paistoin myös paljastaankin aika sianliha-kaistaleita, – ei häränliha taas tällä kertaa maistunut miltään, – niin että todellakin meillä oli oikein rasvainen uudenvuoden-päivällinen.”

(Anonymous 1899, päivä 1.1.1878)

Lemin perunoista tuli tunnettuja ja haluttuja Kaakkois-Suomessa Viipuria myöden. Vuonna 1906 uutisoitiin, kuinka Virostuodut perunat olivat “tawallisen hywiä waikkei niin hywiä kuin Lemin potaatit” (Itä-Suomen Sanomat 1906). Lemin potaatteihin kuului Lemin Punanen -peruna, jota kutsuttiin myös Talvipunaiseksi erotuksena punertavakuorisesta (“puolipunaisesta”) Ruusuperuna-kesälajikkeesta (Early Rose, ks. Taulukko 1), jota myös alueella yleisesti viljeltiin. (Haast. Jarmo Tölski 7.10.2024). Punainen peruna ei miellyttänyt kaikkialla, mutta Itä-Suomessa se oli hyvässä maineessa eikä muut punakuoriset, kuten ’Ruusulehti’ (Rosafolia, ks. Taulukko 1), kyenneet siellä korvaamaan hyväksitunnettua Lemin perunaa (Sauli 1932).

Maatiaisperunaa on viljelty Lemin seudulla 150 vuoden ajan. Monet ovat harrasteviljelijöitä, mutta yhä viisi perunanviljelijää myy satoa paikallisilla toreilla. Sitä viljellään paikallisena erikoisuutena ja pienet viljelyalat ovat taloudellisesti melko kannattavia, koska ostajakuntaa on toistaiseksi ollut. Tämän ulkonäöltään nykyajikkeista poikkeavan syväsilmaisen ja muhkuraisen sekä hailakanpunakuorisen maatiaisperunan viljely ja sadon käyttö vaatii erilaista osaamista kuin nykyajikkeet. Viljelijät (Haast. 7.10.2024) tuntevat perunan tarpeet läpikotaisin ja kuvaavat, kuinka peruna on tarkka kasvuolosuhteista: se nauttii lämpimästä hiekkapohjaisesta maasta, sillä multaisessa

maassa peruna herkästi vetistyy. Se tarvitsee kosteutta, mutta liian märässä pellossa mukulat herkästi mätänevät ja varastossa säilyvyys heikkenee. Ravinteita eli lannoitusta se tarvitsee maltillisesti eikä siedä kompostia. Jotta satoa saadaan, perunaa on idätettävä erityisen pitkään, yli kuukauden, ja tarvitaan pitkä kasvukausi. Ihmissuuta miellyttävä ominaismaku tekeytyy noin kuukauden ajan sadon nostosta varastossa. Perunalla on poikkeavan vahva juuristo ja pitkät ja runsaat maavarret.

Viljelijät käsittelevät maataisperunan siemenperunoita eritavalla kuin viljelemiänsä nykyajikkeita. Siemenperunat valitaan käsin moneen otteeseen aloittaen heti noston jälkeen, jolloin otetaan talteen keskikoiset ja, kuten viljelijät sanovat, ”tyypillisen näköiset pyöreät” ja terveet mukulat. Talven mittaan käydään varastossa siemenperunoiksi valittuja läpi poistaen huonokuntoisia ja ”epämääräisen näköisiä”. Idätysvaiheessa ja istuttaessa poistetaan jälleen huonokuntoiset ja ne, joihin ei ole tullut ituja. Taudinhallinta perustuu tarkkaan siemenperunan valintaan ja pieniin viljelyaloihin. (Haast. Antti Suonia 7.10.2024.) Perinneperunan vanhastaan tiedetystä tyypillisestä ulkomuodosta ollaan todella tarkkoja. Lemin Punanen -perunaa puhdistettiin taudeista Suomen Siemenperunakeskuksessa 1990-luvulla, jotta saataisiin erä terveempää kantasiementä lemiläisille viljelijöille. Nämä puhdistetut siemenperunaerät kasvattivat pitkämäistä ja pahkuraista mukulaa, mikä poikkesi totutusta. Yksi viljelijöistä on pitänyt 30 vuoden ajan erillään puhdistetut erät vanhoista siemenperunoista ja todennut, että puhdistetut tekevät enemmän epätyypillisen näköistä mukulaa. (Haast. Antti Suonia 7.10.2024.)



*Lemin Potaattipäivä-
liset. Lemin kotiseutu-
yhdistyksen potaatti-
päivällisillä juhliste-
taan vuosittain Lemin
Punanen -maatiais-
perunan viljelyä.*

Kuva: Maarit Heinonen.

Kuva otettu 6.10.2024.

PERUNAMAATIAISEN TÄPÄRÄ PELASTUMINEN

Perunalajikkeen säilyminen on vaatinut hyvää talvivarastointia ja mukuloiden säilyttämistä siemenperunoiksi. Monia vanhoja lajikkeita ja perunamaatiais- perunamaatiais- on hävinnyt, kun niistä ei ole jäänyt siemenperunoita seuraavaksi kevääksi. Sauvolainen nykyviljelijä kertoo, kuinka hän menetti Tammiston Aikainen -perunalajikkeen, kun syystulva 2022 vei alavalla jokivarren pellolla kasvaneet perunapenkit. Yhtään mukulaa ei säästy- nyt. Tilalla oli viljelty tätä perunalajiketta

vuodesta 1955. (Haast. Seppo Katajainen 12.11.2024.) Viljelijä haluaisi saada perunan takaisin viljelyyn. Haasteena on, että tämä Suomen ensimmäinen lajikejalostettu peruna (Veteläinen 2001, 100–101) on harvinaistunut, eikä se enää ole ammattiviljelyssä eikä siitä ole siemenperunatuotantoa. Tammiston Aikainen oli 1960-luvulle asti suosittu varhaisperuna ja se säilyi vielä usean vuosikymmenen ajan kotitarveviljelyssä ja torimyyneissä. Luken perunan kotitarveviljelykyselyyn (Kysely 2024) vastanneista vain yksi ilmoitti sitä viljelevänsä, kun vastaajia kyselyssä oli 435.

Vaaniin Herkku -peruna on ollut myös vaarassa kadota, mutta perunan ja sen viljelijöiden sekä elävän perunahistorian onneksi se on täpärästi pelastunut. Yläneläinen kotitarveviljelijä kertoi, kuinka eräänä keväänä hänen miehensä sanoi, että perunat näyttävät paleltuneen kellarissa ja kertoi heittäneensä ne metsään.

“Olin murheissani, siihenkö sinipunaisen perunan tarina päättyi. Juhannusviikolla kävelin metsässä vanhan kellarin tienoilla ja mitä näinkään! Siellä kasvoi vihreitä versoja kuusen katveeseen heitetyssä perunaläjässä. Mikä riemu ja pelästys! Voiko Kustaan päivän jälkeen enää istuttaa perunaa, ehtiikö se tehdä mukuloita? Istutin kuitenkin muutaman mukulan tontilleni aurinkoiseen paikkaan. Taisin vähän rukoillakin. Ja syksyllä sain kymmenkunta sinipunaista perunaa!”

(Haast. Seija Heino 1.4.2016)

Myös Outolan suvussa on kerran jouduttu idättämään siemenperunat kellarissa mädäntyneestä sadosta poistamalla kelvollisista mukuloista mädät sisukset ja ottamalla talteen kuoret. Kuoren silmuja varjeltiin ja kasvateltiin niin, että saatiin istutettua keväällä perunantaimia kasvimaalle. (Haast. Heimo Outola

24.10.2015). Kuoresta idättäminen on vanha menetelmä. Suomen talousseuran Ruissalon koeasemalla (Jeanssen 1867) järjestettiin idätyskokeita vuonna 1866 eri aineistoin: kokonaiset suuret ja pienet siemenperunat, puolitetut ja neljäosaan jaetut sekä kuori-idut. Mukuloiden vähyyden vuoksi monet olivat ryhtyneet kevään korvalla paksult kuorimaan isot mukulat ja istuttamaan kuoret tuoreena perunamaahan. Idätyskokeen tuloksena suositeltiin siemenperunoiksi isojen mukuloiden puolittamista ja paksujen kuorien käyttöä. Samaa perunakuorien käyttöä siemenperunana neuvottiin pula-aikana 1940-luvulla (Laatokka 19.4.1945). Etenkin kotitarveviljelijöitä ohjeistettiin leikkaamaan 3–5 millin paksuisia kuoria mukulasta, jossa on silmuja. Kuoret laitetaan keväällä heti kuorimisen jälkeen juurtumaan pieneen multakerrokseen laatikkoon, johon kenkälaatikkokin on soveltuva. Paakkutaimet istutetaan perunamaahan. Myös irtonaiset idut neuvottiin laittamaan laatikkoon multa samaan tapaan kuin itusilmuiset kuoretkin.

Pohjolassa peruna ei selviä elossa ilman ihmisen harjoittamaa viljelyä. Vuosikymmeniä ja jopa vuosisatoja sitten viljeltyjä perunalajikkeita ovat kauaskantoisesti toimivat ihmiset ja yhteisöt pelastaneet kuolemalta. Viljelyssä harvinaistuneita perunamaatiaisista on pelastettu museopuutarhoihin, geenipankkeihin ja tosiharrastajien perunakokoelmiin myös Suomessa. Vaaniin Herkku -perunaa on vuodesta 2016 (Heinonen 2016) kasvatettu Mannerheimin syntymäkotina tunnetussa, Kansallismuseon hoitamassa Louhisaaren kartanolinnan kalmilaisessa puutarhassa, missä se edustaa 1700-luvun aikalaiskasvia. Perunan kotitarveviljelyn kyselyssä viisi euralaista ilmoitti sitä viljelevänsä (Kysely 2024) ja yksi köyliöläinen (Helmisaari ym. 2025).

Outolan suvulta saatiin keväällä 2020 Euran kuntaan siemenperunoita (Haast. Heimo Outola 1.6.2020), jotka juhlallisesti istutettiin puheiden ja paikallisen median uutisoimana näytemaalle syreenien varmuuskokoelman vierelle (Länsi-Suomi 4.6.2020).

Perinnelajikkeiden viljelyssä säilyminen tarvitsee yhteisön, joka jatkaa vuodesta toiseen perinteiden ylläpitoa alueella, myös uusille sukupolville. Tästä esimerkkinä on Lemminkäisen kotiseutuyhdistys, joka on vuodesta 1977 järjestänyt lokakuussa potaattipäivällisiä Lemminkäisen Punanen -maatiaisperunan kunniaksi. Alkuun maisteltiin keitinperunoita voin kanssa, myöhemmin vuosina perunoita nautittiin ateriana läskisoosin ja etikkalisukkeiden kera. Lemminkäisen Punanen -maatiaisperunan nostetta lisätään maku-kisailulla, jossa verrataan muiden maatiaislajikkeiden, kuten 'Lemminkäinen Kirjava', 'Wärtsilän Musta', ja uusien perunalajikkeiden makua – ja tietysti 'Lemminkäinen Punanen' on ollut vuodesta toiseen suosituin. (Haast. Antti Suonia 7.10.2024.)

Perunamaatiaisista on pelastettu pitkäaikaissäilytykseen geenipankkeihin tarjoamaan mahdollisimman laajaa geneettistä monimuotoisuutta uusien lajikkeiden jalostukselle. Pohjoismaista perunaperintöä on kerätty talteen vuonna 1979 perustettuun Pohjoismaiseen geenivarakeskukseen (NordGen 2024). Ruotsissa Malmön lähellä sijaitsevassa geenipankissa on 86 lajikkeen tai maatiaiskannan mikromukuloiden koeputkikokoelma, joka sisältää kymmenkunta myös Suomessa viljeltyä maatiaisperunakantaa – myös Vaaniin Herkku -perunan (Veteläinen 2001; Haast. Pawel Chrominski 18.6.2024). Kokoelma sisältää ulkonäöltään hyvin erilaisia perunoita: puna-, sini- ja kirjavakuorisista sekä soikea-, pyöreä- ja käyränmuotoisia. Myös kukanvärissä ja kukinnassa muuntelu on suurta.

Geenipankkikokoelmassa on Jonas Alströmerin Ruotsiin 1720-luvulla tuomia perunoita. ‘Gammal Svensk Röd’ nimetyn perunan lukuisat synonyymimet (Asklanda Röd, Farmbror Frans, Finnmarkspotatis, Freker, Nolor, Rödpärör, Rökningepotatis, Socker, Visingsö Röd, Våmhus, Vesterbottens Röd) kertovat sen laajasta levinneisyydestä ja pitkästä viljelyhistoriasta Ruotsissa. Tätä perunaa tiedetään viljellyn myös Suomessa ja Norjassa. Se on myös yksi ensimmäisistä Atlantin yli Islantiin 1760-luvulla seilanneista perunoista ja sielläkin se sai paikallisia nimiä (Bleikar íslenskar, Helguhvammskartöflur, Íslendingur, Ólafsraudur). (Veteläinen 2001, 110–111.) Suomessa se on tunnettu nimellä ‘Haalikas’, mikä poikkeaa viljelijöiden muissa Pohjoismaissa antamista nimistä. Ehkä nimi on tullut siitä, kun punakuorinen peruna keitetäessä haalistuu. ‘Rättviks Röd’ on toinen Alströmerin punakuorisista perunoista, jotka on saatu talteen geenipankkiin. Suomessa sitä on kutsuttu nimellä ‘Vanha Punainen’. Punakuoristen perunoiden lisäksi Alströmerin tiedetään tuoneen myös keltakuorisia. Kaksi näistä on tallessa geenipankissa: ‘Jämtlands Vit’ (Veteläinen 2001, 164–165) ja ‘Leksands Vit’ (Veteläinen 2001, 170–171).

Perunanjalostajan luoma lajike Tammiston Aikainen on kuoreltaan keltainen ja matalasilmäinen, sangen sileä ja muoltaan pitkulainen. Sen kukka on valkoinen.

Kuva: Maarit Heinonen.





NordGen-perunakokoelmasta. Nykyään geenipankkisäilytykseen valitut perunat ylläpidetään mikromukuloina koeputkissa kylmäkaapissa, koska näin ne säilyvät suojassa taudeilta verrattuna peltokasvatukseen.

Kuva: Maarit Heinonen.

PERUNAN NYKYTUOTANTO VÄHÄISINTÄ SATAAN VUOTEEN

Peruna on muuttunut oudosta eksoottisesta ja sittemmin pulaajan pelastajasta ruokavalioon vakiintuneeksi raaka-aineeksi. Perunalla oli tärkeä osa sotavuosien jälkeisessä ruokahuollossa. Sotavuosien 1939–1944 perunan viljelyn notkahduksen jälkeen seurasivat ennätysstojojen vuosikymmenet 1970-luvun alkupuolelle asti. Vuonna 1948 tilastoitiin suurin sato, 1950,4 miljoonaa kiloa, kun keskimäärin vuosisato vaihteli 1000 miljoonan kilon molemmin puolin. Sittemmin perunantuotanto on laskenut, ja vuonna 2023 vuosisato oli pienin sataan vuoteen: 498,1 miljoonaa kiloa, vain neljänneksen 1940-luvun lopun ennätysstadoista.

(Koivisto ym. 2024.) Sadan vuoden aikana tehdyt ponnistelut perunan viljelytekniikan kehittämisessä eivät pystyneet estämään sääolosuhteiden vaikutusta, kun loppusyksyn sateet pilasivat vuoden 2023 lupaavan sadon (Koivisto ym. 2024). Perunasadon määrän laskusta huolimatta suomalaisten perunan kulutus on hie-
man eurooppalaista keskitasoa korkeampi, reilu 65 kiloa henkilöä kohden vuodessa. Perunaviljelyn historiasta kuuluisat irlantilaiset ovat Euroopan innokkaimpia perunansyöjiä 93 kilolla heti puola-
laisten jälkeen. (Koivisto ym. 2024).

Kotitarve- ja harrasteviljelijöille suunnattu kysely (2024) ker-
too osaltaan perunasuhteen muutoksista. Kotien puutarhoissa, lavoissa tai viljelysäkeissä kasvaa herkkuperunoita kesän tar-
peeseen ja monilla myös harvinaisuuksia, menneiden aikojen lajikkeita keräilyn tai kokeilun tai perinteen vuoksi. Kun työ tai muu elämä on aikaa vievää ja perunakellarit ovat maaseudulla-
kin harvinaistuneet, voidaan nojautua ruokakaupasta ostetta-
vaan ammattiviljelijöiden satoon. Perunasadon turvaamiseksi ammattiviljelyssä on nähty viimeisen sadan vuoden aikana paljon vaivaa. Kun 1970-luvulla perunanviljelyn menetelmiä ja sadon-
tuottoa parannettiin, rinnalle tuli perunan teollinen jalostami-
nen ja sopimusviljely. Tämä lisäsi vaatimuksia siemenperunalle. Viljelyssä olleiden perunalajikkeiden puhdistaminen taudeista ja mahdollisimman terveiden siemenperunoiden tuottaminen perunanviljelijöille annettiin tehtäväksi vuonna 1976 Pohjois-
Pohjanmaalle perustetulle Siemenperunakeskukselle (SPK). (Sipilä 2024.)

Suomessa on laadukasta siemenperunanviljelyn osaamista, ja tätä tehtävää säädellään lailla. Pohjois-Pohjanmaan Tyrnävän ja Limingan kuntien alueille on myönnetty vuonna 1995 korkealaatui-

sen siemenperunan tuotantoalue neljän muun alueen – Portugalin Azorit, Irlanti, Pohjois-Saksa, Skotlanti – ohella. Pohjois-Pohjanmaan alueen etuina on eristäytynyt pohjoinen sijainti. Talven pitkät pakkasjaksot ja maaperän routiminen vähentävät kasvitautien määrää. Perunalle soveltuvat nopeasti keväällä lämpenevät hietamaat ja meren läheisyys, jotka pidentävät kasvukautta. Tuulen mukana perunakasvustoja tuhoavat koloradonkuoriaiset eivät helposti yllä pohjoiseen eikä alueella esiinny muitakaan perunaa kiusaavia tuholaisia, kuten kelta- tai valkoperuna-ankeroisia eikä perunasyöpää aiheuttavaa sientä. Onpa Suomen Siemenperuna-keskukselle sijoitettu myös pohjoismaisen geenipankin perunakokoelman varmuuskokoelma. (SPK 2024; Sipilä 2024.)

Suomen Siemenperunakeskuksen ilma-perunoita. Perunaa voidaan viljellä kasvihuoneessa ilman kasvualustaa suljetussa kammiossa, ilmassa roikkuen. Automaatio huolehtii valaistuksesta sekä lajikkeen ja kasvuvaiheen mukaan räätälöidyn ravintoliuoksen sumuttamisesta. Tätä säältä ja taudeilta suojaavaa aeroponista menetelmää Suomen Siemenperunakeskus käyttää siemenperunoiden kasvatuksessa, ehkäpä tämän tapaiselta näyttää perunanviljely tulevaisuudessa. Kuva: Maarit Heinonen.



Uusien perunalajikkeiden lisääntynyt tuonti on tapahtunut kotimaisten lajikkeiden kustannuksella, ja suomalainen perunajalostus on lopetettu taloudellisesti kannattamattomana 2010-luvulla (Sipilä 2024) siitä huolimatta, että perunasta oli tullut huoltovarmuudelle tärkeä kasvi. Kaupallisessa perunantuotannossa monimuotoisuus on kapeaa, ja tätä perustellaan mm. perunatautien hallittavuudella. Maatiaisperunat eivät sovellu ominaisuuksiltaan teollisuuden tarpeisiin. (Michelson & Vahtila 2022.) Vaikka perinneperunaharrastus on paikka paikoin voimissaan, tarvitaan perunan geneettisen monimuotoisuuden turvaamiseksi toimia myös yhteiskunnan tasolla. Maatiaislajikkeiden saatavuus on heikko. NordGenin verkko-kaupasta on mahdollista tilata joitakin perunalajikkeita, noin 3–5 pientä mukulaa lajiketta kohti. Suomen siemenperunakeskus Oy myy ainoastaan Blue Congon ja Puikulan siementä. (Michelson & Vahtila 2022.) Maatiaisperunoistamme Lapin Puikula on toistaiseksi ainoa peruna, jolle on myönnetty EU:n suojattu alkuperänimitys.

Perunan yhteiselo ihmisen kanssa oli pitkään liikkuvaa. Peruna on ajan kuluessa ollut ihmisten matkassa moneen otteeseen, ihminen on toiminut perunan kuljettajana. Voisi sanoa, että perunalle on ollut tyypillistä olla liikkuvien ihmisryhmien, monenlaisten kulkijoiden mukana. Se on kulkenut niin sotaväen ja käsityöläisten kuin uskonsa takia vainottujenkin ihmisryhmien mukana. Peruna on ollut kovin sopeutuvainen ja ihmisläheinen: sitä on viljelty lähellä asumuksia, ja siitä ovat huolehtineet niin lapset, naiset kuin vanhuksetkin. Perunaa kohtaan tunnettiin pitkään vastahankaa, se vaikutti talonpojista oudolta ja erikoiselta herrojen herkulta, sianruoaksi sopivalta.

Katovuodet ja niistä aiheutuneet nälänhädät, sekä myöhemmin sodista johtuneet pula-ajat osoittivat kuitenkin viimeistään perunan arvon ja tarpeellisuuden ruokaturvan perustana. Perunasta tuli kriisiaikojen pelastaja. Ruokaturvan ja huoltovarmuuden kannalta perunalla on edelleen merkitystä, mutta sen geneettinen monimuotoisuus on uhattuna nykyajassa.

Ihminen on ajan kuluessa kiintynyt perunaan. Siihen on oudokunnan ja vastustuksen jälkeen muodostunut lämmin suhde, mitä osoittaa esimerkiksi nykypäivän aktiivinen maatiaisperunoiden harraste- ja kotitarveviljely. Muutamalla perinneperunalla, kuten Vaaniin Herkulla ja Lemin Punasella, on ympärillään yhteisö, joka vaalii sitä viljellen vuodesta, ja sukupolvesta, toiseen. Tunnetun sanonnan punaisesta tuvasta ja perunamaasta. Perunamaahan sisältyy ajatus kohtuullisuudesta, oma-varaisuuteen pyrkivästä elämäntavasta. Pitkällä aikajänteellä tarkasteltuna peruna ei ole ollut kovin kauaa meille niin arkinen ja tavallisena pidetty kuin se nykyisin on. Mahtaako peruna olla nykyisin sellainen itsestäänselvyys, että on vaikea havaita, kun sen monimuotoinen olemassaolo on uhattuna. Perunalle soisi myös tulevaisuudessa yhteiselon ihmisen kanssa.

LÄHTEET

Arkistoaineisto

K. Suomen Talousseuran arkisto, DV Saapuneita kirjeitä:

Mikael Hisingerin kirje Suomen Talousseuralle 8.9.1802. DV 1, 1.

Martin Tolpon kyselyvastaus Suomen Talousseuralle, DV 11
Potatisodling.

Riksarkivet (Sverige) / Kungliga vetenskapsakademiens arkiv:

Pehr Kalm: Åren 1772–1779. Kungl. Meteorologiska observationer 1690–1923, Meteorologiska observationer till lands Finland.

Sanoma- ja aikakauslehtiaineisto

J.G.H. 1928. Piirteitä sokerijuurikkaan viljelyksestä Suomessa. MAA: Suomen maatalousseurojen aikakauslehti No. 3/1928, 110–113.

Kinnunen, Erkki J. 1944. Peruna tärkeimpiä viljelyskasvejamme. Rajamme vartija: Suomen sotilaskotiliiton rajaseutujulkaisu 9–10/1944, 268–269.

Nerikes Allehanda 16.9.1874, 2.

Perunain sato. Suomen wirallinen lehti 2.4.1867, no 27, 165.

Perunaviljelyskokemuksia. MAA: Suomen Maatalousseurojen aikakauslehti No. 3/1928, 114–117.

Pohjankanervo, T. 1940. Kuinka peruna on valloittanut peltojamme. – Maan suola No. 9–10 1940, 150–151.

Pokko. 1931. Huomioita. Satakunnan Kansa 8.8.1931 no 179.

R.V. 1939. Kuluvan vuoden maatalouden veroperusteet. Maataloustuottaja 4/1939, 22–24.

Suomenkieliset Tieto-Sanommat 1.1.1776, No 1, 4–6.

Virnes, E. 1940. Pystymmekö tuottamaan hyviä ruokaperunoita? – Maan suola Not 11–12 1940, 171–173.

Laatokka 19.4.1945. Siemenperunatarve tyydytetään ainakin osittain perunankuorilla.

Länsi-Suomi 4.6.2020. Euran perinnekasvit osaksi geeniaarteistoa.

Pesola, Wilho, A. 1924. Suomen Kylvösiemen Oy:n kasvinjalostuslaitoksen viimeinen vuosi. Turun Sanomat 24.5.1924, NO 6116.

Sauli, J.O. 1932. Perunalaatu, johon kannatta tutustua. Pellervo 4.4.1932, NO 11.

Åbo Tidningar 18.2.1799, 1–2. Om beredningen af Potatoes Caffé.

Åbo Tidning 16.9.1801, 1–3. Om sättet att updraga Potatoes af frö.

Åbo Tidning 6.10.1802, 1–2. Kuningas Kustaa Adolfin kirjoitus (ei otsikoitu).

Åbo Tidning 26.5.1804, 1–2. Suomen Talousseuran palkintojenjako (ei otsikoitu).

Åbo Tidning 3.6.1807, 1–3. C. Schweder, Eric Brunnerus, Jonas Sylvander, Kirjoitus Carlskronasta, Jaloviinan valmistus perunasta (otsikoitu Carlskrona).

Åbo Tidning 16.7.1808, 1–3. Finnlands Litteratur. Kongl. Finska Hushållnings Sällskapets Handlingar. Andra Tomen.

Åbo Allmänna Tidning 27.7.1813, 1–2. Patriot (nimimerkki), Rön uti Potates plantering.

Åbo Allmänna Tidning 1.6.1815, 1–3. Suomen Talousseuran palkintojenjako (ei otsikoitu).

Haastattelu- ja kyselyaineisto:

Haastattelu- ja kyselyaineisto on Luonnonvarakeskuksen (Luke) hallussa.

Haastattelut:

Anon. Yläneläissyntyinen Sauvon kesäasukas 7.9.2016, Sauvo.

Haastattelijana Maarit Heinonen.

Chrominski, Pawel 18.6.2024, Alnarp, Ruotsi. Haastattelijana Maarit Heinonen.

Hakanen, Rauno 16.6.2016, Masku. Haastattelijana Maarit Heinonen.

Heino, Seija 1.4.2016, Turku. Haastattelijana Maarit Heinonen.

Katajainen, Seppo 12.11.2024, Sauvo. Haastattelijana Maarit Heinonen.

Outola, Heimo 24.10.2015, Jokioinen ja 1.6.2020 Eura. Haastattelijana Maarit Heinonen.

Sovero, Kaisa 2.7.2024 ja 2.9.2024, Eura. Haastattelijoina Anna Helmisaari ja Maarit Heinonen.

Suonia, Antti, Suonia, Susanna, Muukka, Matti & Junnonen, Ahti 7.10.2024, Lemi. Ryhmähaastattelu. Haastattelijana Maarit Heinonen.

Tölski, Jarmo 7.10.2024, Lemi. Haastattelijana Maarit Heinonen.

Kysely perunan kotitarveviljelystä. 2024.

Luonnonvarakeskuksen MainPotRe-hankkeessa laatima online-kysely Suomessa toteutettiin touko-syyskuussa 2024. Vastaajia 435. Kysely toteutettiin Interreg Baltic Sea Region Program 2021–2027 (EU funding Programme) tuella hankkeessa ‘Maintenance and Scaling Up of Potato Growing and Consumption Heritage in the Northern Baltic Region to Build Resilient Communities (MainPotRe)’.

Kirjallisuus

Andersson, Ewa (ilman vuosilukua), Jonas Alströmer. <https://www.vastsverige.com/alingsas/produkter/jonas-alstromer-historia/>. Alingsås kommun. (Luettu lokakuussa 2024).

Bedoire, Fredric 2009. *Hugenotternas värld. Från religionskrigens Frankrike till Skeppsbroadeln Stockholm*. Albert Bonniers Förlag.

Cygnaeus, Gustaf 1897. Tekla Hultin (suom.), *K. Suomen talousseura 1797–1897*. Turku: Åbo Tidning.

Egardt, Brita 1970. Svamp som föda. *Mat och miljö. En bok om svenska kostvanor utgiven av Nils-Arvid Bringéus*. Lund, Gleerups, 213–224.

Europotato. www.europotato.org (Luettu lokakuussa 2024)

Froster, Anna (författare); Elmerstad, Marcus (fotograf) 2016. *Potatis. Om pumatassar, kupning och obändig livsvilja*, Stockholm, Max Ström.

Gadd, Pehr Adrian 1785. *Afhandling, om medel til allmogens bärgning under säd- och foderbrist; jämte upgift af enskilda och allmänna anstalter, som därtil tyckes fordras*. Åbo, tryckt hos K. Acad. boktr. J. C. Frencckells enka, på eget förlag år 1785.

Gutierrez, Kathleen Cruz 2023. From objects of study to worldmaking beings: The history of botany at the corner of the plant turn. *History Compass* 21, no. 8 (2023). <https://doi.org/10.1111/hic3.12782>. (Luettu lokakuussa 2024)

Hallgren, Karin 2016. *En kåhlträppa ej at räkna. Köksväxtodlingen i 1700-talets jordbrukssystem*. Acta Universitatis Agriculturae Sueciae 2016:97. Uppsala, Sveriges lantbruksuniversitet.

Heinonen, Maarit 2016. Pommerin sodan tuliainen “Vaaniin Herkku” Louhisaaren museopuutarhaan. *Maatiainen* 28:2, 39.

Heinonen, Maarit & Lidija Bitz 2019. How to discover heirloom varieties and shape national germplasm collection: A case of Finnish seed born apples (*Malus x domestica* Borkh.) *Sustainability* 2019, 11 (24), 7000. Doi: 10.3390/su11247000

Helaakoski-Tuominen, Marja 1941. *Pula-ajan keittokirja*. Helsinki & Porvoo, WSOY.

Helmisaari, Anna, Mäki, Maija, Heinonen, Maarit & Pihlman, Sirkku (2025). *Kasviperinnön jäljillä. Pyhäjärvisseudun perinteiset hyötykasvit*. Turun yliopiston museologian oppiaine ja Luonnonvarakeskus Luke.

Hilli, A. 1938. *Perunasyöväen (Synchytrium endobioticum [Schilb.] Perc.) leviämisen syistä Suomessa ja ulkomailla*. Valtion maatalouskoetoiminnan julkaisuja N:o 46. Helsinki: Valtioneuvoston kirjapaino.

Huhtinen, Seppo 2024. Jotain Jossain Jolloin 5. *SIENI-lehti* 3/2024, 9–11.

Jeansson August. 1866. Berättelse öfver verksamheten vid Kejs. Finska Hushållningssällskapets experimentfält under år 1865. Med karta. *Tidskrift för Finlands landtbruk och skogshushållning* No 8–9, 503–443. <https://digi.kansalliskirjasto.fi/aikakausi/binding/922943?term=Runsala&page=55> (Luettu lokakuussa 2024)

Jeansson, August 1867. *Berättelse öfver verksamheten vid Kejs. Finska Hushållningssällskapets Experimentalfält å Runsala under år 1867*. Finska Hushållningssällskapets Handlingar VI tomen, 2. häftet.

Jeansson, August 1869. *Berättelse öfver verksamheten vid Kejs. Finska Hushållningssällskapets Experimentalfält å Runsala under år 1869*. Finska Hushållningssällskapets Handlingar V tomen, 2. häftet.

Kerkkonen, Martti 1935. *Pietari Kalm talousopin professorina*. Historiallisia tutkimuksia 21. Helsinki, Suomen Historiallinen Seura.

Keyland, N. 1919. *Svensk allmogekost. Bidrag till den svenska folkhushållningens historia. 1, Vegetabilisk allmogekost*, Stockholm, Nordiska museet, 133.

Laurell, Axel 1773. *Lyhykäinen Kirjoitus / Potatesten Eli Maan-Päronain Wiljelemisestä, säilyttämisestä ja hyödytyxestä Huonen hallituxesa*. TURUSA, Prändäty JOHAN CHRISTOPHER FRENCKELLidä, W. 1773. https://kaino.kotus.fi/korpus/vks/meta/varia/laur1773_rdf.xml (Luettu lokakuussa 2024)

Mali, Liisa (toim.) 1948. *Siemenviljelyn opas 1948*. Maatalousministeriön tuotanto-osaston julkaisuja N:o 11. Pellervo-Seura. Helsinki, Kauppalehti Oy:n Kirjapaino.

Koivisto, Anu, Jaakkonen, Anna-Kaisa & Mikkola, Erja 2024. Monipuolinen peruna. Teoksessa Terhi Latvala & Jyrki Niemi (toim.) *Maa- ja elintarviketalouden suhdannekatsaus 2024*. Helsinki, Luonnonvarakeskus, 59–61. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-380-905-5> (Luettu lokakuussa 2024)

Lahtinen, Rauno 2007. Kaupunkimaatalous ja -ympäristö maailmansotien aikana. Teoksessa Simo Laakkonen & Timo Vuorisalo (toim.) *Sodan ekologia. Sodankäynnin ympäristöhistoriaa*. Helsinki, Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, 340–474.

Laurila, Veikko 1938. *Koti- ja ulkomaisia perunajalosteita vertailevissa kokeissa Maatalouskoelaitoksen kasvinjalostusosastolla vuosina 1932–37*. Valtion Maatalouskoetoiminnan julkaisuja n:o 101. Helsinki, Valtioneuvoston kirjapaino.

Latva, Otto, Lähdesmäki, Heta, Sonck-Rautio, Kirsi & Uusitalo, Harri 2024. Introduction – The Human Relationship with the Changing Biodiversity. Teoksessa: Otto Latva, Heta Lähdesmäki, Kirsi Sonck-Rautio & Harri Uusitalo (toim.) *Arrivals and Departures: The Human Relationship with Changing Biodiversity*. Walter de Gruyter GmbH. ProQuest Ebook Central, i–iv. <https://ebookcentral.proquest.com/lib/kutu/detail.action?docID=31653419> (Luettu lokakuussa 2024)

Lounatvuori, Irma (toim.) 2004. *Fagervikin puutarhojen vuosisadat*. SKS:n Toimituksia 993. Helsinki, Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.

Michelson, Anna & Vahtila, Outi 2022. *Perunoiden monimuotoisuuden säilyttämiseen tarvitaan uusia voimia*. <https://unlimited.hamk.fi/biotalous-ja-luonnonvara-ala/perunoiden-monimuotoisuuden-sailyttamiseen-tarvitaan-uusia-voimia/> (Luettu tammikuussa 2025)

Mikkola, Kati 2009. *Tulevaisuutta vastaan. Uutuuksien vastustus, kansantiedon keruu ja kansakunnan rakentaminen*. Helsinki, Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.

NordGen 2024. Pohjoismaiden geenipankki ja geenivarojen osaamiskeskus. <https://www.nordgen.org/fi/> (Luettu joulukuussa 2024)

Olsson, Kerstin 2001. Potatisens historia. Teoksessa Merja Veteläinen(toim.) 2001. *Pohjolan perunat. Pohjoismaisen geenipankin kuvaus vanhoista perunoista*. Alnarp, Nordiska Genbanken, 2001, 10–14.

Paalo, Anne 2007. *Peruna*. Helsinki, Multikustannus.

Paalo, Anne 2009. Perunan tulo Pohjolaan. Teoksessa Reader, John 2009. Kirsi Luoma (suom.), *Peruna. Eräs maailmanhistoria*. Helsinki, Like, 343–355.

Pelastajana pottu. Pula-ajan perunaruokaohjeita. 2024. Museologia ja Luonnonvarakeskus Luke. Turun yliopisto.

Pihlman, Sirkku, Heinonen, Maarit & Peura, Aaja 2019. Suvun kasvit, paikan kasvit, geenivarakasvit. Teoksessa: Hanneleena Hieta, Karri Kiiskinen, Maija Mäki, Päivi Roivainen & Ann-Helen Sund (toim.) *Liikettä rajapinnoilla. Keskusteluja etnologian osallistavuudesta*. Ethnos, Suomen kansatieteilijöiden yhdistys, Ethnos toimitte 21. Helsinki, 245–287.

Potatis i tiden - en värdefull historia. <https://potatisitiden.se/sverige/>. Svensk potatis och Hushållningssällskapet. (Luettu lokakuussa 2024).

Potatopro. www.potatopro.com (Luettu lokakuussa 2024)

Päivärinta, P. 1893. *Pikakuvia 1867 katovuodesta ja sen seurauksista*. Turku, Wilen.

Reader, John 2009. Kirsi Luoma (suom.), *Peruna. Eräs maailmanhistoria*. Helsinki, Like.

Sauli, J.O. 1941. *Peruna*. Pellervo-Seura. Helsinki, Yhteiskirjapaino osakeyhtiö.

Simonen, Seppo 1964, *Raivaajia ja rakentajia. Suomen maatalouden historia*. Helsinki, Kirjayhtymä.

Sipilä, Anna. 2024. Perunalajikkeita vaalitaan Suomen Siemenperunakeskuksella. Julkaisussa: Elina Kiviharju & Saara Pönkkö (toim.) 2024. *Viljelykasvien geenivarat: Suojelu, säilytys ja kestävä käyttö*. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 104/2024. Helsinki, Luonnonvarakeskus, 45–48. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-380-998-7> (Luettu lokakuussa 2024)

SPK. Suomen Siemenperunakeskuksen verkkosivut <https://www.spk.fi> (Luettu joulukuussa 2024)

Symbioosi, <https://fi.wikipedia.org/wiki/Symbioosi> (Luettu joulukuussa 2024)

Teuteberg, Hans J. 1975. *Zur sozialgeschichtlichen Bedeutung der Kartoffel und ihrer Eingliederung in die deutsche Volkskost*. – Toim. Niilo Valonen, Juhani U. E. Lehtonen, *Ethnologische Nahrungsforschung*, Kansatieteellinen arkisto 26, 237 – 265.

Tirri, Rauno, Lehtonen, Juhani, Lemmetyinen, Risto, Pihakaski, Seppo & Portin, Petter 1993. *Biologian sanakirja*. Helsinki, Kustannusosakeyhtiö Otava.

Torstrup, Karl 2001. Kartofflen i Danmark. Teoksessa: Merja Veteläinen (toim.). *Pohjolan perunat, Potatis i Norden. En beskrivning av gamla potatissorter bevarade hos Nordiska Genbanken*. Alnarp, Nordiska Genbanken, 22–27.

Varis, Eero & Pietilä, Leena 2001. Perunan viljelyhistoria Suomessa. Teoksessa: Merja Veteläinen (toim.). *Pohjolan perunat, Potatis i Norden. En beskrivning av gamla potatissorter bevarade hos Nordiska Genbanken*. Alnarp, Nordiska Genbanken, 36–39.

Veteläinen, Merja (toim.) 2001. *Pohjolan perunat, Potatis i Norden. En beskrivning av gamla potatissorter bevarade hos Nordiska Genbanken.* Alnarp, Nordiska Genbanken.

Viertola, Juhani 1970. *Perunanviljely Suomessa 1700-luvun alusta n. vuoteen 1910.* Licensiaattityö. Suomen historia, Turun yliopisto.

Virri, T.J. 1933. Tuloksia Satakunnan kasvinviljelyskoeasemalla suoritetuista perunan laatukokeista vv. 1930–1932. *Valtion maatalouskoetöiminnan tiedonantoja* N:o 52, 83–88.

WUR Plantbreeding. www.plantbreeding.wur.nl/potatopedigree (Luettu lokakuussa 2024)

Zilliacus, Lars 2002. Redigering: Johanna Mara. Finska Hushållningssällskapets arkiv och skrifter – en källa för forskningen I. Åbo, Åbo Akademis förlag. <https://www.doria.fi/handle/10024/70741>

Anon. 1899/2008. *Väapeli Lemminkäisen päiväkirja. Suomen kaartin retkestä Konstantinopolin muurien edustalle vuosina 1877–1878.* G.W. Edlund, Helsinki, Helsingin Sentraalikirjapaino 1899. E-kirja Project Gutenberg eBook of Väapeli Lemminkäisen päiväkirja, 2008. <https://www.gutenberg.org/cache/epub/25069/pg25069-images.html> (Luettu lokakuussa 2024)

Maileena Vaajoensuu:

MINUN MAASEUTUNI –NÄYTTELY LAPSUUDEN JA NUORUUDEN KOKEMUKSISTA MAASEUDULLA

Suomen maatalousmuseo Saran vaihtuvien näyttelyiden tilassa on 11.10.2024 saakka muisteltu maaseudulla vietettyä lapsuutta ja nuoruutta 1950-luvulta tähän päivään asti. Näyttely koostettiin muistoista, haastatteluista ja valokuvista, jotka käsittelivät mm. maaseudun töitä, leikkejä navetan ylisillä, luontoyhteyttä, pitkiä välimatkoja, lähtöjä sekä paluita tutuille kyläraiteille.

Maatalousyhteiskunta ei ole kovin kaukana Suomen historiassa. Sotien jälkeen Suomessa panostettiin voimakkaasti maatalouteen. Aktiivisen asutustoiminnan myötä syntyi yli 100 000 uutta pientilaa ja kolme neljästä lapsesta syntyi maaseudulla 1940- ja 1950-lukujen taitteessa. Lasten varttuessa maatilojen määrä väheni, maatalous koneellistui, eivätkä kotikylät kyenneet enää tarjoamaan elantoa kaikille asukkailleen. Maaseudun nuoriso muutti kaupunkeihin töihin ja kouluttautumaan etenkin 1960- ja 1970-luvuilla, eikä monikaan heistä enää palannut vanhoille kotikonnuilleen. Useille kuitenkin jäi maaseudulle ystäviä tai sukulaisia; vanhemmat, sisarukset, sedät, tädit tai serkut, joiden luona seuraavakin kaupungissa syntyneiden sukupolvi vietti kesiään. Lyhyestä historiallisesta välimatkasta johtuen useimmilla suomalaisilla on jonkinlainen suhde maaseutuun kotipaikasta riippumatta.

Minun maaseutuni -näyttely kertoo suomalaisten maaseutusuhteesta. Se kertoo maaseutujen lapsista ja nuorista, työntäytei-



*Minun maaseutuni -näyttely luo muistoista audiovisuaalisia elämyksiä. Muistojen seinälle koottiin kuvien ohella myös muisteltuja ääniä.
Kuva: Maileena Vaajoensuu, Suomen maatalousmuseo Sarka.*

sestä maaseudun arjesta, maaltamuuttajien lähtötunnelmista sekä kaupunkilaislasten kesistä mummolassa ja kesämökeillä. Näyttely kertoo siitä, millaista on ollut kasvaa maaseudulla vuosikymmeniä sitten ja millaista se on juuri nyt.

YHTEISTYÖ JYVÄSKYLÄN YLIOPISTON KANSSA

Minun maaseutuni -näyttely perustuu eri ikäisiltä ihmisiltä kerättyyn muistitietoon. Aineiston kokoamisessa tehtiin yhteistyötä Jyväskylän yliopiston Historian ja etnologian laitoksen kanssa. Koneen säätiön rahoittama tutkimushanke *Minun maaseutuni - Ylisukupolvisuus, paikka ja sukupuoli suomalaisten maaseutusuhteen raken-*



Jyväskylän yliopiston Minun maaseutuni -hankkeen tutkijatohtori Maria Vanha-Similä (vas.), hankkeen johtaja Kaisa Vehkalahti sekä tutkijatohtorit Ville Pöysä sekä Helena Ristaniemi.

Kuva: Petteri Kivimäki, Jyväskylän yliopisto.

tajina toteutettiin vuosina 2021–2024 ja sen yhteydessä kerättiin maaseutuaiheisia kirjoitelmia, muistoja sekä valokuvia eri-ikäisille suunnatuissa työpajoissa sekä tapahtumissa. Muistoissa korostuivat voimakkaasti maaseudulla eletyn lapsuuden ja nuoruuden kokemukset, joista Sarka-museon näyttely sai innoituksensa.

Hankkeen valokuvat arkistoitiin Sarka-museon kokoelmiin ja haastattelut sekä kirjoitelmat Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran arkistoon. Vuonna 2025 ilmestyi hankkeen tutkimusaineistosta ammentava artikkelikokoelma *Monikerroksinen maaseutu. Arki, muistot ja mielikuvat*.

Lapsuuden muistoille on tyypillistä valokuvantarkat, välähdyksenomaiset muistot tapahtumista, tuoksuista ja äänistä. Minun

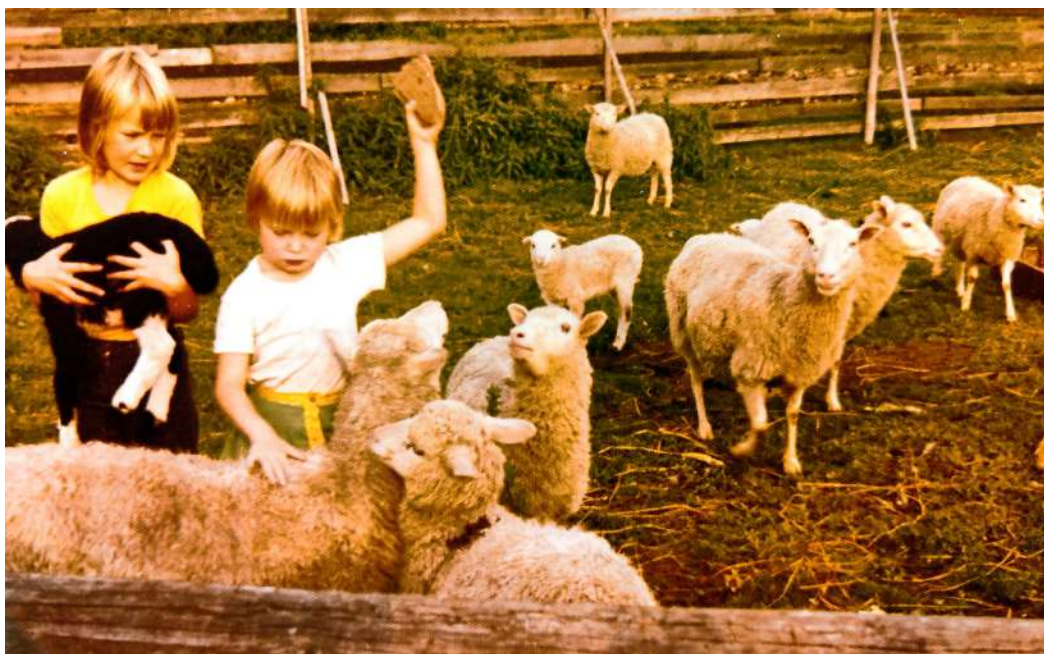
maaseutuni -näyttelyyn kerättiinkin kuvien lisäksi myös paljon muisteltuja ääniä, kuten veden solina avo-ojassa, räystäs-pääskyjen viserrys ja viljakuivurin hurina. Muistot, valokuva ja videot muodostavat moniäänisen ja elämyksellisen näyttelykokemuksen, joka kulkee ajan halki nostalgian hengessä kuitenkin unohtamatta negatiivisiakaan kokemuksia maaseudun elämästä.

LAPSUUS MAASEUDULLA

Suurten ikäluokkien muistoissa maaseudun lasten leikit tapahtuvat ulkona, maatilan pihapiirissä sekä lähimetsissä. Lapsijoukot olivat suurempia kuin nykyään ja yhdessä rakennettiin majoja, uitiin, urheiltiin ja pelattiin pelejä. Monet navetan nurkilla leikityt leikit, kuten Nurkka-Jussi on säilynyt näihin päiviin saakka koulujen opetuskäytännöissä. Näyttely sisältääkin arvausluukut, joiden avulla voi testata omaa tietämystään perinteisistä pihaleikeistä.

Vanhemmissa muistoissa materia on sivuosassa. Omat lelut tehtiin itse ja tehdastekoiset lelut olivat harvinaisia. Lelujen valikoima kasvaa, mitä lähemmäksi nykypäivää tullaan ja nykyään internet on tasoittanut kaupungissa ja maaseudulla vietetyn lapsuuden eroja monella muullakin tavalla.

Kaupunkilaislasten maaseutukokemukset ovat usein liittyneet isovanhempien luona tai kesämökeillä vietettyihin kesiin. Lomamuistojen lähtökohdat ovat kovin erilaiset kuin maaseudulla vakituisesti asuvien lasten muistoissa, mutta molemmissa hoidetaan maatilan eläimiä, uidaan, hypitään navetan ylisiltä heinäkasoihin ja teltaillaan metsässä sekä pihapiirissä. Näyt-



Maaseudulla kasvaneet muistelevat usein lukuisia eläinystäviä.

Kuva: Katri Janhunen, Minun maaseutuni -kokoelma, Suomen maatalousmuseo Sarka

telyssä voikin halutessaan kömpiä tutun oranssiin 1960-luvun telttaan lukemaan sarjakuvia taskulampun valossa.

HEINÄTÖISSÄ JA ILTALYPSYLLÄ

Huolettomien lapsuusmuistojen lisäksi näyttely kertoo myös lapsille osoitetuista maatilan töistä, joita muistellaan sekä kauhulla että kaiholla.

Maaseutumuiستojen kytkeminen työntekoon on suurille ikäluokille erityisen tyypillistä. Maaseutu ja työ on saatettu nähdä lähes synonyymeina ja työteliäisyys tai tietyt työtehtävät on koettu maaseudulle kuulumisen merkinä.

Perinteisen maatalouden aikana kaikkien, myös lasten työpanos oli välttämätön maaseudun elämässä. Toisen maailmansodan

Näyttelyssä on mahdollista kuunnella muistoja lapsille osoitetuista maatalan töistä.

Kuva: Maileena Vaajoinen, Suomen maatalousmuseo Sarka.



jälkeen maatalous alkoi vähitellen koneellistua ja lapsia alettiin säästää kaikkein raskaimmilta töiltä. Maaseudun lapset kuitenkin kasvatettiin edelleen työntekoon. Jälleenrakennusajan lapset ja nuoret nostivat perunaa, kitkivät juurikaspeltoja, hoitivat iltalypsyä ja tekivät heinätöitä.

Lasten työtehtävät ovat vaihdelleet aikakauden sekä lapsen iän ja sukupuolen mukaan. Suurten ikäluokkien keskuudessa oli tavallista, että tytöt työskentelivät pihapiirissä karjan parissa tai nuorempien sisarusten vahtina ja pojat uurastivat pelloilla traktorin ratissa. Aikojen kuluessa sukupuoleen liittyvät erot työtehtävien valikoitumisessa ovat tasaantuneet, mutta etenkin traktorimuistot näyttävät kuuluvan edelleen poikien ja miesten jaettuun maailmaan.

Muistot heinätöistä ovat olleet yhteisiä sekä maaseudun asukaille, että kaupunkilaisserkuille, jotka ovat tulleet kesäisin sukulaisten kausityöavuksi.

Kuva: Minun maaseutuni -kokoelma, Suomen maatalousmuseo Sarka.



Maaseudulla työ on koettu osana maalaista identiteettiä, mutta raskas fyysinen työ on ollut monille myös syy muuttaa kaupunkiin. Palkkatyö toi mukanaan vapaa-aikaa, jota maataloilla ei juuri tunnettu. Maataloilla kasvaneet ovat kuitenkin tavallisesti olleet ylpeitä työpanoksestaan, mikä on saattanut heijastua työn arvostuksena ja korkeana työmoraalina. Monet kaupunkilais-tuneet maaseudun kasvatit toteuttavat maaseutuidentiteettiään kesämökeillään kitkien kasvimaata ja remontoiden rakennuksia.

NUORUUS MAASEUDULLA

Maailma laajeni suurille ikäluokille nopeasti 1960-luvulla. Radio ja televisio toivat uudet tuulet maaseudullekin ja henkilöautojen yleistyminen laajensi nuorten liikkumatilaa. Monien nuorten päivät koostuivat maatilan töistä ja iltaisin saatettiin kokoontua urheilemaan, tanssimaan tai muuten viettämään aikaa yhdessä. Muistoissa toistuu yhteisöllisyys ja yhdessä tekeminen. Maatalouden epävarmat

Pitkät välimatkat ovat aina olleet haaste maaseudulla. Mopot kasvattivat nuorten elämänpiiriä 1960-luvulta lähtien. Nuori nainen mopon selässä 1960-luvulla.
Kuva: Minun maaseutuni -kokoelma, Suomen maatalousmuseo Sarka.



tulevaisuudennäkymät ja raskas fyysinen työ saivat kuitenkin yhä useamman nuoren harkitsemaan muuttoa kaupunkiin.

Suomalaisen yhteiskunnan rakennemuutos oli alkanut jo 1950-luvulla, mutta vasta kun sotien jälkeen syntyneet lapset aikuistuiivat, muuttoliike maalta kaupunkeihin saavutti huipunsa. Vaikka samansuuntaisia muuttoliikkeitä oli ollut aikaisemminkin ja niitä tuli olemaan vielä myöhemminkin, 1960- ja 1970-lukujen taitteen ”maaltapako” oli merkittävin. Vuosina 1965–1975 maaseutu menetti 1,7% asukkaistaan vuodessa. Edes sotavuodet eivät olleet aiheuttaneet saman suuruisia väestötappioita.

Muuttoliike maalta kaupunkeihin on jatkunut vaihtelevaan tahtiin näihin päiviin saakka. Syyt ovat usein samoja kuin ne olivat kuutisenkymmentä vuotta sitten: paremmat koulutusmahdollisuudet, työpaikka ja houkuttelevat vapaa-ajan aktiviteetit. Nykyäänkin jo toisen asteen koulutus saattaa paikoin vaatia muuttoa toiselle paikkakunnalle varsin nuorena. Oppivelvollisuuden laajeneminen on paikoin muuttanut nuoren koulutuksen nivel-

vaiheen elämäntilanteen käännekohtaksi myös muussa suhteessa. Alan tutkimuskirjallisuudessa puhutaan ”lähtemisen pakosta”, joka liittyy tavallisesti juuri kouluttautumiseen. Tytöt johtavat muuttotilastoja ja ilmiötä onkin kutsuttu naisten maaltapaoksi.

Nykypäivän maaseudulla nuorten harrastukset ovat usein oma-toimisia. Ne voivat liittyä esimerkiksi luonnossa kulkemiseen, mopojen pajoitukseen tai hevosiin. Mahdollisuudet osallistua ohjattuihin harrastuksiin saattavat olla rajalliset, välimatkat ovat pitkiä, eikä ikätovereita asu välttämättä lähistöllä. Internet on lisännyt haja-asutusalueiden nuorten sosiaalisia mahdollisuuksia viime vuosikymmeninä ja virtuaaliset tilat ovat olleet erityisen tärkeitä useille maaseudun sateenkaarinuorille.



Näyttelyssä kolme maaseudulla kasvanutta nuorta eri puolelta Suomea kertovat lapsuuden muistoistaan ja tulevaisuuden suunnitelmistaan.

Kuva: Maileena Vaajoensuu, Suomen maatalousmuseo Sarka.



Monet entiset maaseudun asukkaat kampaavat maaseudun luontoa ja maisemia, jotka muuttavat muotoaan paikasta toiseen. Monimuotoinen maaseutu näyttäytyy hyvin erilaisena esimerkiksi Pohjanmaalla ja Lounais-Suomessa. Itäsuomalainen maatila on kuvattu vuonna 2024. Miltä sinun maaseutusi näyttää?

Kuva: Maileena Vaajoen-suu, Suomen maatalous-museo Sarka.

KAIPUU MAASEUDUN IDYLLIIN

Kouluttauduttuaan ja perheellistyttyään monet myös palaavat vanhoille kotiseuduilleen. Tytöt palaavat poikia todennäköisemmin maaseudulle myöhemmässä elämänvaiheessa. Työikäisten paluumuuton motiivina on usein kaupunkeja edullisemmat asuinkustannukset sekä toive tarjota omille lapsille luonnonläheinen ja turvallinen maaseutulapsuus. Toisen paluumuuttajien ryhmän muodostavat ne, jotka ovat tehneet työuransa kaupungeissa ja palaavat eläkkeellä synnyinseudulleen.

Muuttoliike maaseudulta kaupunkeihin hidastui ensimmäisen kerran korona-

pandemian aikana vuonna 2020. Ihmiset hakeutuivat maaseudun rauhaan ja päivittivät sosiaaliseen mediaan lomakuvia kansallispuistoista. Kaupunkilaisten kytkökset maaseudulle, sadat tuhannet kesämökit, kattava digi-infrastruktura ja pakotettu digiloikka edesauttoivat maaseudulla asumisen yleistymistä. Sittenkin mm. energiakriisi on hillinnut maalemuuttoa ja muuttajien määrä on tasaantunut koronaa edeltävälle ajalle. Vaikka näyttääkin siltä, että trendi jäi väliaikaiseksi reaktioksi kriisitilanteeseen, se siitä huolimatta osoitti kaupunkilaisuuden ja maalaisuuden välisen rajan häilyvyyden Suomessa.

Museon asiakkaat voivat näyttelyssä kirjoittaa digitaaliseen pilveen sanan, joka kuvaa mitä maaseutu merkitsee heille itselleen. Useimmin toistuvia sanoja ovat ”koti”, ”lapsuus” ja ”turvallisuus”. Vaikuttaa siltä, että suomalaisten juuret ovat vuosikymmenten kaupungistumisen jälkeenkin syvällä kotitilojen, lapsuudenkotien ja mummoloiden mehevässä mullassa.

LÄHTEET

Haapala, Pentti 2004. Väki vähenee –Maatalousyhteiskunnan hidas häviö 1950–2000. Pirjo Markkola (toim.). *Suomen maatalouden historia III. Suurten muutosten aika jälleenrakennuskaudesta EU-Suomeen*. Helsinki, SKS.

Julkunen, Lauri 2025. Nuoret ja muuttuva maaseutu Pohjoismaissa. Katsaus historiaan ja tutkimuksen painopisteisiin. Nuorisotutkimuksen verkosto. <https://edition.fi/nuorisotutkimusseura/catalog/view/947/936/3420-1> (luettu 26.8.2025)

Käyhkö, Mari & Armila, Päivi 2025. Syrjäinen kotiseutu sieltä lähteneiden nuorten naisten elämänvalintojen peilinä. Ville Pöysä, Helena Ristaniemi, Lauri Julkunen & Kaisa Vehkalahti (toim.) *Monikerroksinen maaseutu. Arki, muistot ja mielikuvat*. Helsinki, Gaudeamus.

Lehtonen, Olli & Heiskanen, Venla 2023. Maallemuuttobuumi on hiipunut vuonna 2022. Maaseutupolitiikan blogi 19.12.2022. <https://www.maaseutupolitiikka.fi/blog/maallemuuttobuumi-on-hiipunut-vuonna-2022> (luettu 25.8.2025).

Pöysä, Ville & Ristaniemi, Helena 2025. Tyttöjä, poikia ja traktorimiehiä. Traktoreiden kanssa kehkeytyvä lapsuus ja nuoruus maaseudulla. Ville Pöysä, Helena Ristaniemi, Lauri Julkunen & Kaisa Vehkalahti (toim.) *Monikerroksinen maaseutu. Arki, muistot ja mielikuvat*. Helsinki, Gaudeamus.

Rannikko, Anni 2025. Lesbo kylässä. Sateenkaareva tila maaseudun valtasuhteissa. Ville Pöysä, Helena Ristaniemi, Lauri Julkunen & Kaisa Vehkalahti (toim.) *Monikerroksinen maaseutu. Arki, muistot ja mielikuvat*. Helsinki, Gaudeamus.

Vehkalahti, Kaisa 2025. ”Työksi kutsuttua riitti kaikille”. Työ maaseutusuhteen rakentajana ikääntyvien omaelämäkerrallisessa kerronnassa. Ville Pöysä, Helena Ristaniemi, Lauri Julkunen & Kaisa Vehkalahti (toim.) *Monikerroksinen maaseutu. Arki, muistot ja mielikuvat*. Helsinki, Gaudeamus.

PERUNANNOSTOKONEIDEN ALKUVAIHEET SUOMESSA

Ensimmäisen käytännöllisen perunannostokoneen kehitti skotti John Hanson vuonna 1852. Tämä oli ns. heittopyöräkone, jossa pyörien kannatteleman koneen nostovannas irrotti perunat ja kannatinpyöristä voimansa saava heittopyörä linkosi perunat mullan seasta koneen sivulle 1-3 metrin säteelle. Heittopyöräkone oli tehokas, mutta siinä oli myös varjopuolensa: kun yksi penkki oli nostettu, perunat piti kerätä ennen kuin seuraava voitiin nostaa. Tästä huolimatta heittopyöräkoneet alkoivat yleistyä myös Manner-Euroopassa 1800-luvun loppupuolella.

Suomessa perunannostokoneet eivät saavuttaneet aluksi suurta huomiota, perunanviljelyä tehtiin lähinnä kotitarpeiksi ja siihen nostokoneet olivat liian kalliita ja vaativat vielä kaksi hevosta niitä vetämään. Useimmilla tiloilla oli täällä vain yksi hevonen, jos sitäkään.

Perunat nostettiin auran avulla, joko ihmis- tai hevosvetoisella. Pienillä perunamailla käytettiin kuokkaa. Kun perunaa alettiin 1800-luvun lopulla viljellä enemmän myyntiin ja eläinten rehuksi, nostomenetelmien kehittäminen alkoi kiinnostaa Suomessakin.

Nurmijärveläinen seppä Jooseppi Koivisto kehitteli 1920-luvun alussa erityisesti perunanviljelyyn sopivan hevosvetoisen auralaitteen, joka sai nimekseen Koiviston sahra. Hän patentoi sahransa ja myi patenttioikeudet Oy Fiskars Ab:lle, joka alkoi valmistaa keksintöä suurina sarjoina. Vakolan koetuksessa vuonna



*Hansonin perunannostokone traktorin perään kytkettynä.
Kuva: Heather Holmesin blogi Scottish agricultural implement makers.*

1938 sähä todettiin toimivaksi istutuksessa, multauksessa ja nostossa. Sitä pidettiin kuitenkin tehottomana istutuksessa, koska yksi hevonen jaksoi vetää kahden vaon istutuskonettakin. Georg Harder alkoi vuonna 1874 valmistaa perunannostokoneita Lyypekissä Saksassa. Aluksi hän valmisti tavanomaisia heitto-pyöräkoneita, mutta niiden taipumus aiheuttaa kuorivaurioita askarrutti Harderia. Vuonna 1897 Harderin kehittelytyö tuotti uudentyypin koneen, kaivukourakoneen. Tässä perunoita mullasta erottelevat kourat kohtelivat mukuloita hellävaraisemmin ja kuorivauriot vähenivät alle puoleen. Harderin kone sai pian jäljittelijöitä aina suurta International Harvesteria myöten.



Koiviston Sahra Saran kokoelmista.

Kuva: Juha Hirvilammi, Suomen maatalousmuseo Sarka.



Harderin ”Peltonoita” lehtimainoksessa.

*Kuva: Historische landmaschinen von A bis Z geschichte der landtechnik impressum
 datenschutzerklärung.*

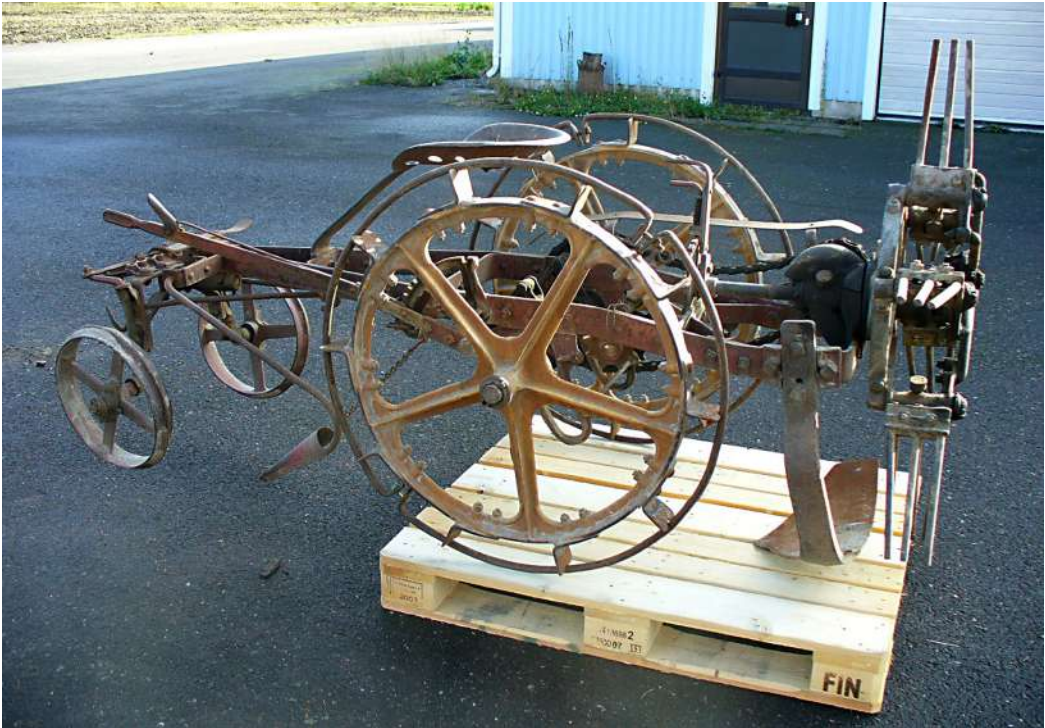
Suomeen ensimmäiset perunannostokoneet toi Victor Forselius. Hyvien Saksan-suhteidensa kautta Forselius sai hankittua Harder-koneiden edustuksen. Hardereita myytiinkin Suomessa melko hyvin, jolloin kotimainen teollisuus kopioi mallin nopeasti. Hankkija myi ”Harder-mallisia” koneita, joiden valmistaja lienee ollut Pietarsaaren Konepaja.

Enemmän Suomessa myytiin kuitenkin Hugo Hartungin Berliinissä valmistamia koneita. Hartung kopioi häikäilemättömästi Harderin koneen ja hyödynsi vielä nimien samankaltaisuutta. Näiden koneiden heikko kohta olivat ohjauspuikot, jotka pitivät kaivukourat oikeassa asennossa niiden kiertäessä rataansa. Uuden koneen varusteisiin kuului yksi varapuikko, mutta niitä joutui uusimaan vuosittain jopa useampia kerralla.

Kun amerikkalainen jättyyritys International Harvester kopioi Harderin periaatteen, sillä oli resursseja kehitellä konetta



*Hartung-perunannostokone, valmistaja Hugo Hartung, Berliini.
Kuva: Suomen maatalousmuseo Sarka.*



International Harvester Deering perunanostokone 1900-luvun alusta.

*Kuva: Juha Hirvilammi,
Suomen maatalousmuseo
Sarka.*

edelleen kokonaan metallirakenteiseksi. Tällainen IH:n kone löytyy Saran kokoelmista.

Elevaattorikoneet tulivat markkinoille maailmalla 1940-luvulla, mutta Suomessa niitä alkoi näkyä vasta 1950-luvun lopulla. Kaivukourakoneet jäivät käytöstä rikkoontumisten ja kulumisen myötä. Ne eivät myöskään soveltuneet kovin hyvin traktorilla vedettäväksi, toisin kuin heittopyöräkoneet, jotka puolestaan olivat yleisiä aina 1970-luvulle asti.

Maileena Vaajoensuu:

OHRAPUUROA JA NÄKKÄRIÄ – SUOMALAISEN KOULURUOKAILUN TARINA

Sarka-museon Ruokakulmassa nähtiin 15.11.2024–16.3.2025 näyttely suomalaisesta kouluruokailusta. *Ohrapuuro ja näkkäriä –Suomalaisen kouluruokailun tarina* -näyttely resonoi hyvin samanaikaisen *Minun maaseutuni* -näyttelyn kanssa, joka kertoi maaseudulla vietetystä lapsuudesta ja nuoruudesta. Kouluruokailu on Suomessa melko kollektiivinen sukupolvia

Suuret ikäluokat muistavat usein itsetehdyt ruokalinnat sekä maitopullot, jotka tuli tuoda kotoa. Suurin osa esineistä oli lainassa loimaalaisesta Koulumuseosta.

Kuva: Maileena Vaajoensuu.



yhdistävä ja jakava lapsuudenkokemus sekä maaseudulla että kaupungissa.

Maailman mittakaavassa kaikkia lapsia koskeva maksuton joukkoruokailujärjestelmä on hyvin harvinainen. Suomen lisäksi ainoastaan naapurimaassa, Ruotsissa koululaisille tarjotaan lämmin ateria koulupäivän yhteydessä. Oppilaiden lähtökohtia tasa-arvoistavaa käytäntöä ei voida pitää itsestäänselvyytenä.

KOULUKEITTO KÖYHÄINHOITONA

Kouluruokailu otti ensiaskeleita 1800-luvulla, samoihin aikoihin kansakoulujärjestelmän synnyn kanssa. Ensimmäisiin kouluihin pääsivät ne lapset, joita ei tarvittu töihin ja joiden vanhemmat pystyivät varustamaan lapsensa koulupäivää varten sopivilla vaatteilla ja eväillä. Kouluruoan tarpeellisuudesta keskusteltiin jo kansakoulukokouksessa vuonna 1896, mutta vasta 1905 perustettiin koulukeittoyhdistys, jonka tehtävänä oli parantaa oppilaiden ravitsemusta sekä antaa tapakasvatusta. Helsingin kansakouluissa tarjottiin keittoa varattomille oppilaille jo vuonna 1910 ja vuonna 1913 jo 426 koulua ympäri Suomea jakoi koulukeittoa. Maksuton ateria kannusti myös vähävaraisia perheitä lähettämään lapsensa kouluun.

MAKSUTON ATERIA KAIKILLE

Vielä oppivelvollisuuden säätämisen jälkeen vuonna 1921 koulut tarjosivat ruokaa oppilailleen vaihtelevasti ja käytännöt olivat varsin paikallisia. Oli tavallista, että oppilaat toivat kouluun omat eväät tai poistuivat ruokatunnilla kotiin syömään, mikäli se oli mahdollista. Etenkin maaseudulla vanhempien varalli-



Kouluruokailun alkutaipaleella lapset velvoitettiin osallistumaan ruokatarpeiden hankintaan. Kuvassa lapset keräävät tähkiä pellolta koulun keittolaan.

Kuva: Museovirasto

suus sekä pitkät välimatkat rajoittivat lasten koulunkäyntiä ja ennen toista maailmansotaa vain 87% lapsista oli koulunkäynnin piirissä.

Sotien ja säännöstelyn aika 1940-luvulla toi paradoksaalisesti ilmaisen ruoan kaikkien koululaisten ulottuville. Kriisiaikana kouluruokailu nähtiin tärkeänä osana kansakunnan terveyden ylläpitoa ja keskellä sota-aikaa eduskunta määräsi kansakoulut tarjoamaan kaikille oppilaille lämpimän aterian. Rohkean toimen ansiosta poikkeusaika vaikutti keskimäärin melko vähän suomalaislasten yleiskuntoon.

KOULURUOKAA HYVINVOINTIVALTIOSSA

Hyvinvointivaltion synnyn myötä koulukeittolan lusikkaruoat, puurot, vellit ja keitot saivat rinnalleen laatikot ja pataruoat. 1980-luvulla ruokalistat alkoivat saada kansainvälisiä vaikutteita, erityisruokavaliot alettiin ottaa huomioon ja ruokailutilanne muuttui hiljaisesta suorituksesta sosiaalisesti tilanteeksi.

Tämän päivän kouluruokailu näyttää hyvin erilaiselta kuin sata vuotta sitten. Ruokakulman näyttely havainnollistaa muutosta vertaamalla koulujen ruokalistoja 1920-luvulta 1980-luvulle ja edelleen vuoteen 2022. Valikoimat ovat kasvaneet valtavasti. Ravitsemuksen ja tapakasvatuksen lisäksi nykyaikainen kouluruokailu valistaa oppilaita myös eri ruokakulttuureista ja ohjaa tekemään terveellisiä sekä ympäristön kannalta kestäviä ruokavalintoja.

NÄYTTELYÄ RAKENTAMASSA

Ohrapuuroa ja näkkäriä -näyttely tehtiin yhteistyössä Hotelli- ja Ravintolamuseon kanssa ja näyttely nähdään täydennettynä Helsingissä 18.9.2026–4.4.2027. Ruokakulman näyttelyn taustalla vaikutti Hotelli- ja Ravintolamuseon amanuenssi Tiina Kiisken tutkimustyö sekä tietoisuus kouluruokailun 70-vuotisjuhlavuonna 2018. Lisäksi näyttelyn koostamisessa käytettiin mm. Opetushallituksen teettämää muistitietokeruuta kouluruokamuistoista vuodelta 2008 ja merkittävä osa näyttelyn esineistä oli lainassa Loimaa-Seuran luotsaamasta Koulumuseosta. Koulumuseon keräämiä kouluruokamuistoja hyödynnettiin myös näyttelyyn liittyvässä mainoskampanjassa sosiaalisessa mediassa.

Ohrapuuroa ja näkkäriä -näyttely suunniteltiin alusta saakka kiertonäyttelyksi. Sarka-museo hallinnoi pientä valikoimaa kiertäviä näyttelyjä, jotka on tavallisesti laadittu museon menneen ohjelman pohjalta. Voittoa tavoittelemattomat organisaatiot kuten museot, kirjastot ja kyläyhdistykset voivat lainata näyttelyplansseja veloitusetta ja täydentää näyttelyä omin esinein tai kirjoin. Kouluruokailu onkin aiheena osoittautunut suosituksi ja näyttely on kiertänyt maakuntia tauotta näyttelyajan päätyttyä.



Myös toisen asteen opiskelijat ovat Suomessa oikeutettuja maksuttomaan ateriaan. Ammattikoulu Omnia tarjoilee lisäksi aamiaista.

Kuva: Niclas Warius, Hotelli- ja ravintolamuseo / Finna.



Museolla on vuosien varrella ollut monta syytä juhlaan. Tämä kuva on Ennen koneita -näyttelyn avajaisista vuodelta 2019.

Kuva Sari Soininen, Suomen maatalousmuseo Sarka.

Senna Levonen:

SARKA 20 VUOTTA – VIITTAUKSIA MENNEESEEN JA KATSE TULEVAISUUTEEN

Kuinka viettää museon 20. juhlavuosi? Tätä pohdimme vuoden 2024 lopulla, kun tuleva vuosi tapahtumineen alkoi lähestyä. Kahteenkymmeneen vuoteen mahtuu paljon tapahtumia, merkkipaaluja, haudattuja haaveita sekä iloisia onnistumisia. Kahdenkymmenen vuoden aikana museossa tehdystä työstä näkyy vierailijoille vain murto-osa, mutta mikä olisikaan kävijän kannalta parempaa kuin kohdata vierailullaan valmiit, loppuun

asti hiotut työn tulokset; näyttelyt sekä tietenkin museon monet tapahtumat. Ja tapahtumiin museon juhluvuotena haluttiin erityisesti panostaa.

Meillä Sarassa tapahtumia ei tuoteta vaan ne järjestetään. Tapahtumia suunnitellaan ilolla ja ne toteutetaan rautaisella rutiinilla, ei kuitenkaan liukuhihnamaisesti. Kuluneiden vuosikymmenten aikana on tullut selväksi, että sarkalaiset ymmärtävät syvällisesti, miten näyttelyt ja tapahtumat tehdään houkutteleviksi ja kävijöille antoisiksi. Museon henkilökunta osaa toimia omien vahvuksiensa mukaan ja järjestää yhdessä.

Monet museon tapahtumat järjestetään edellisten vuosien hyväksi havaitun mallin mukaan. Toisaalta se ei tarkoita, etteikö uusia tapahtumia tuotaisi toimintaan mukaan. Tästä tuoreimpana esimerkkinä on KoneSarka. Maatalouskoneharrastajia yhteen tuovaa tapahtumaa oli ehditty toivoa yleisön taholta jo vuosia, ennen kuin museon luotsaamaan hankkeen yhteydessä se saatiin toteutumaan ensimmäistä kertaa vuonna 2024. Tänä vuonna elokuisessa tapahtumassa vieraili ennätysmäärä kävijöitä ja sääkin oli täydellinen tapahtumalle. Ja näin itseasiassa kävi kaikkien museon vuotta rytmittävien isojen tapahtumien kanssa, parempaa ulkosäätä olisi ollut vaikea kuvitella. Takakonttikirppis, KoneSarka ja Köyrimarkkinat olivat mitä ilmeisimmin kävijöiden mieleen ja totta kai näihin tapahtumiin halutaan panostaa museolla jatkossakin, säässä kuin säässä.

KoneSaran ohella myös museon Köyrimarkkinoilla kävi varsinainen kuhina ja liekö koskaan tapahtumassa ollut niin paljon kävijöitä! Museon perinteiset sadonkorjuumarkkinat ovat vuosien varrella hioutuneet noudattamaan hyvän tapahtuman kaavaa; laadukkaita myyntiartikkeleita, ohjelmaa lapsille,

musiikkia ja käsityö- tai maatalousnäytösten järjestämistä. Mutta kuinka moni tietää tai muistaa, että tämä syyskuinen tapahtuma oli aluksi nimeltään Köyrirock? Ja se todella sisälsi rockmusiikkia festarimaiseen tyyliin. Museon pihamaalla on nähty esiintymässä muun muassa *51 koodia*. Ajatus mukaansatempaavasta musiikkitapahtumasta museolla on edelleen houkutteleva mahdollisuus ja musiikkia kuullaan säännöllisesti tapahtumissa, kuten tänä vuonna museon 20-vuotissyntymäpäiväjuhlilla kesäkuussa.



Musiikkia Köyritulilla vuonna 2007, lavalla Poor Seamus.

Kuva: Suomen maatalousmuseo Sarka.

SARAN SYNTYMÄPÄIVÄJUHLAT

Museon syntymäpäiväjuhlat olivat täynnä viittauksia kuluneeseen 20 vuoteen. Aulassa tarjotut kakkukahvit olivat museon alkuvuosina tapa kiinnittää huomiota museon ikävuosiin, joten ne tuntuivat luontevalta tavalta aloittaa juhlapäivä tänäkin vuonna. Juhlavuoden vaihtuvana näyttelynä toimi Jyväskylän yliopiston kanssa tehty *Minun maaseutuni – Näyttely lapsuuden ja nuoruuden kokemuksista maaseudulla*, josta saatiin inspiraatiota kutsua ihmisiä tanssimaan lavatanssien nostalgisessa hengessä. Ja kyllä museolla tosiaan saatiin juhlijat panemaan jalalla koreasti!

Museonjohtajien keskustelupaneeli veti sekin kiinnostuneita kuulijoita, kun paikalle saatiin entisistä museonjohtajista Juha Kuisma ja Sami Louekari keskustelemaan nykyisen johtajan Lauri Viinikkalan kanssa museon menneisyydestä ja tulevaisuudesta. Puitteet olivat myös kohdallaan juhluvuden Kulttuurikuokka -tunnustuksen luovuttamiselle vuoden 2025 palkinnon-saajalle, *Talonpoikaiskulttuurisäätiölle*.

Vuosittain ystävänpäivänä luovutettava palkinto annetaan kulttuuria, historiaa, maaseudun elämää tai maataloutta ansiokkaasti yhdistelevälle ja positiivisesti esiin tuovalle henkilölle tai taholle tunnukseksi maatalouskulttuurin hyväksi tehdyistä toimenpiteistä tai työstä. Kulttuurikuokka on yksi museon vanhimpia omia perinteitä, sillä palkinto on myönnetty vuodesta 2006 alkaen. Ensimmäinen kuokka luovutettiin monen suomalaisen tuntemalle kirjailijalle Mauri Kunnakselle, jonka Koiramäestä kertovat kirjat innostavat lapsia historiaan pariin tänäkin päivänä.

Saran henkilökunta sai museon syntymäpäivänä runsaasti kiitosta kuluneista vuosista ja yhden palkinnonkin liitettäväksi



Syntymäpäiväjuhlilla vuoden 2025 Kulttuurikuokka-palkinto luovutettiin Talonpoikaiskulttuurisäätiön edustajille.

Kuva: Senna Levonen, Suomen maatalousmuseo Sarka.

vuosien varrella kertyneiden tunnus-
tusten joukkoon. Loimaan kaupungin
edustaja luovutti tilaisuudessa museolle
myönnetyn Loimaa-mitalin tähän liitty-
vän kunniakirjan kera. Päivä oli museon
puolesta onnistunut ja se oli hyvä päät-
tää tietyllä tavalla, joka oli suora viit-
taus kuluneisiin toimintavuosiin. Kaikki
paikalle päässeet sarkalaiset seisoivat
museon etupihalla Saran nimikyltin
edessä samalla tavalla, kuin 20 vuotta
aiemmin tehtiin museon avajaisjuhlissa.



Sarka-museon henkilökunta vuonna 2005 museon avajaisissa.

Kuva: Suomen maatalousmuseo Sarka.



Sarka-museon henkilökunta vuonna 2025 juhlimassa 20-vuotista taivalta.

Kuva: Maija Hietala, Suomen maatalousmuseo Sarka.

JUHLAN ARVOINEN SARKA

Suomen museokentällä 20 vuoden rajapyykki ei ole mikään harvinaisuus, mutta se on silti juhlimisen arvoinen saavutus. Sarka-museolla tämä haluttiin huomioida vuoden 2025 tapahtumissa, Tarinatiinu-blogissa sekä sosiaalisen median kanavissa, joissa julkaistiin viikoittain katsauksia museon toimintavuosiin koko juhluvuoden ajan.

On ollut ilo lukea vierailevien kirjoittajien tekstejä Tarinatiinu-blogissa ja nähdä, miten museo on näyttäytynyt eri tavoin eri kirjoittajille. Museon perustamishistoriakin on käyty läpi monissa eri muodoissa ja sen näkyvimmit tuotokset ovat tätä kirjoittaessa vasta tuloillaan, sopivaksi päätökseksi museon juhluvuodelle. Loimaa-Seura julkaisee historiikin, joka päättyy museon avautumiseen vuonna 2005. Sitä lukiessa ei jää epäselväksi, kuinka pitkälinen prosessi valmistunut museokokonaisuus todella on ollut ja kuinka monen henkilön työn tulos.

Tämän ohella museolle avautuu marraskuussa 2025 näyttely, jossa peilataan perustamisvaiheen tapahtumia, museon lopullista olomuotoa ja toimintavuosien huippuhetkiä. Ajan mukanaan tuomat muutokset rakennuksissa ja museoalueessa ovat tuoneet Sarkaan uusia mahdollisuuksia sekä näyttelyitä ja näin tulee olemaan tulevaisuudessakin. Meillä museotyö on ajassa elämistä, omien perinteiden ja maaseudun historian vaalimista.

VUOTTA RYTMITTÄVÄT ARKI JA TAPAHTUMAT

Juhlavuotta rytmittivät perinteiset tapahtumat kuten Sarka-sunnuntait, joissa koettiin kaksikin yleisöryntäystä. Erkki Kallion esitelmä maamme muuttolinnuista veti päärakennuksen semi-

Juhlavuoden heinäkuussa museon pihan täyttivät jälleen upeat Paalit maaliin -tapahtuman taideteokset.

Kuva: Suomen maatalous-museo Sarka.



naaritila Riiheen ääriään myöten täyteen. Tästä viisastuneena syyskuun Sarka-sunnuntaina, kun kuvanveistäjä Miina Äkijyrkkä saapui museolle, tapahtumaosuus siirrettiin suurempaan kokoustilaan, Aittaan. Ja silti istumapaikat loppuivat kesken. Toisaalta vierailijoita tämä ei tuntunut haittaavaan ja museosta poistui jälleen kerran koko joukko tyytyväisiä asiakkaita.

Vuoden 2025 kesälomakaudella museon paikka ajanvietto-kohteena ja kohtaamispaikkana nousi jälleen selvästi esille. Kesän aikana perinteiset lapsiperheiden ohjelmat toivat mukanaan mukavaa vaihtelua ja ihmisvilinää, kun pihamaalla taiteiltiin *Paalit maaliin* -tapahtuman merkeissä Suomen kuvataiteen päivänä heinäkuussa ja heti seuraavalla viikolla vietettiin *Lasten puuhapäivää*.

Mutta mitä muuta juhluvuoden arjessa tapahtuikaan? Tietysti toimiston seinien sisäpuolella tapahtuvaa valmistelua uusia näyttelyitä varten, mutta työtä tehtiin toki myös museon ulko-

puolella. Sarka oli näkyvästi esillä muun muassa Loimaan kesän-avaustapahtumassa sekä tuttuun tapaan Oripäässä järjestetyssä OKRA-maatalousnäyttelyssä. Jälkimmäisessä säätila tuotti omanlaisiaan haasteita, mutta ainakin sarkalaisilla oli mieleenpainuva viikonloppu vedenpaisumuksen kanssa painiessa.

Sarka-museon tiedotus- ja markkinointimateriaaleista vanhin edelleen ilmestynvä julkaisu on kesälehti *Sarka-sanomat*. Sitä on julkaistu jo 20 vuoden ajan ja jaettu ympäri Suomea kaikkien lukijoiden iloksi. Lehti ilmestyi aluksi nimellä *Maaseudun historia*, mutta nimi muutettiin ensimmäisten numeroiden jälkeen nykyiseen muotoonsa viestimään myös nykyisyyden ja tulevaisuusnäkökymien pohtimisen kuulumisesta toimenkuvaamme. Kesälehdessä kerrotaan museon arjesta, näyttelyistä ja tapahtumista. Se viestii museon perustietojen lisäksi myös Saran erikoislaatuisuudesta, toiminnan laajuudesta ja uutuuksista.

Tämän vuoden aikana on käynyt selväksi, että museo on toimintavuosiensa saatossa paitsi vakiinnuttanut asemansa valtakunnallisena vastuumuseona, myös viimein saavuttanut pisteen, jossa museovierailun kynnys on ylittynyt kaikkialta Suomesta saapuvilta kävijöiltä. Eikä ensimmäinen vierailu Sarassa yleensä ole kenenkään viimeinen!

AVOINNA VUODEN YMPÄRI JO 20 VUOTTA

”Aina ollaan ajettu ohi, mutta tänään päätettiin viimein pysähtyä!” Tämä on tuttu lausahdus museon lipunmyynnissä työskennellessä. Saran sijainti ysitien varrella tekee siitä monelle ohiajelukohteen, mutta samalla vaikuttavaan museorakennukseen on miltei mahdotonta olla kiinnittämättä huomiota. Ajatus

museovierailusta voikin kypsyä ihmisten mielessä vuosia, ennen kuin sopiva hetki vierailulle tulee, ja museollahan ollaan valmiina ottamaan vierailijoita vastaan vuoden ympäri.

Monelle tulee Sarka-museon toimintavuosien kertyminen yllätyksenä, vaikka ei se siltä tunnu sarkalaisten näkökulmasta. Hieman pilke silmäkulmassa lienee paikallaan todeta, että tässä riittää vielä ”työsarkaa”. Kukaan täällä ei tee työtä yksin ja yhdelle ihmiselle vaan aina yhdessä ja kaikille, jotka museon ovista sisään astuvat. Yhdessä oppimisen, kokemisen ja tekemisen riemu näkyy monissa vuosien varrella tapahtuneissa onnistumisissa ja valmiissa näyttelyissä. Tällä mielellä on hyvä suunnata kohti seuraavaa 20 vuotta. Kiitos kaikille museon juhlavuotta kanssamme viettäneille ja museon toimintaan vuosien varrella osallistuneille!

Elsa Hietala:

Saran kesäkohde 2025

ROVANIEMEN KOTISEUTUMUSEO

Suomen maatalousmuseo Sarka valitsee vuosittain kesäkohteen, joka on jokin suomalaisen maatalouden historiaa esittelevä museo, kokoelma tai muu historiallinen ympäristö. Vuotuisella kesäkohteen valinnalla halutaan tuoda esiin näiden pääosin harrastevoimin toimivien nähtävyyksien helmiä, sekä nostaa maataloushistorian harrastuksen arvostusta Suomessa.



Museonjohtaja Lauri Viinikkala luovutti palkinnon kesäkohdevalinnasta Marjetanpäivän juhlassa heinäkuussa.

Kuva: Rovaniemen kotiseutumuseo

Tänä vuonna Sarka valitsi kesäkohteekseen Rovaniemen kotiseutumuseon. Kemijoen rantatörmällä sijaitseva Pöykköläniminen talo rakennuksineen muodostaa Kotiseutuyhdistys Rovaniemen Totto ry:n ylläpitämän museokohteen ytimen. Tilan neljä alkuperäistä ja 13 paikalle siirrettyä rakennusta esittelevät talonpoikaisajan maalaiselämää Lapissa 1800-1900-lukujen taitteessa.

Museossa on esillä lähes 5000 aihepiireittäin järjestettyä esinettä. Erityisnäyttelyissä ovat esillä suomenhevonen ja tilalla vuonna 1879 syntyneen Kirppu-orin tarina sekä Kemijoen lohien patopyynti. Yksi näyttelykokonaisuus kertoo valokuvin menneen ajan Rovaniemestä. Kotiseutumuseon alue on kaunis, hyvin hoidettu ja helposti saavutettava ja se edustaa harvoja sodalta säästyneitä perinnekohteita Rovaniemellä.

Museoalue rakennuksineen on ollut kotiseutuyhdistyksen omistuksessa jo vuodesta 1957 ja aluetta on hoidettu, täydennetty ja kehitetty siitä saakka. Kotiseutuyhdistys on toiminnassaan erittäin aktiivinen ja palkittu muun muassa Vuoden kotiseutuyhdistyksen palkinnolla vuonna 2018.

Saran museonjohtaja Lauri Viinikkala luovutti palkintolaatan sekä piti juhlapuheen Marjetanpäivän juhlassa heinäkuussa. Kunnialaatta tulee jatkossa muistuttamaan kesäkohdevalinnasta yleisölle. Valinta oli hyvin esillä mediassa ja kotiseutumuseo sekä yhdistys saivat sitä kautta osakseen paljon positiivista näkyvyyttä. Kesäkohteena toimiminen onkin ollut todellinen piristysruiske kotiseutumuseon toiminnalle.

Sarka-museon ravintolassa Rovaniemen kotiseutumuseosta kertovaa näyttelyä ihaili vilkkaan kesän aikana noin 15 000



Marjetan päivän juhlassa paistettiin ja tarjoiltiin perinteistä Kemijoen varraslohta.

Kuva: Rovaniemen kotiseutuyhdistys.

ravintola- ja museokävijää. Tämän jälkeen näyttely matkaa Rovaniemelle kotiseutuyhdistyksen käyttöön.

Vuotuisella kesäkohteen valinnalla Suomen maatalousmuseo Sarka haluaa tuoda esille maataloushistoriaan liittyviä kokoelmia, kohteita ja historiallisia ympäristöjä, sekä nostaa maataloushistorian harrastuneisuuden arvostusta Suomessa.



Kesäistä tunnelmaa Köyrimarkkinoilla.

Kuva: Maileena Vaajoensuu, Suomen maatalousmuseo Sarka.

SUOMEN MAATALOUSHUSEOSÄÄTIÖN TOIMINTAKERTOMUS 2024

Suomen maatalousmuseosäätiön tarkoituksena on ylläpitää Suomen maatalousmuseo Sarkaa sekä edistää maataloushistorian tutkimusta ja harrastusta (säätiön säännöt 2 §). Säätiö toimii ylläpitämänsä museon kautta. Museo sijaitsee Loimaalla. Sarka on museolain mukainen (314/2019, 3.luku 8 - 9 §) maatalouden valtakunnallinen vastuumuseo.

Museo tallentaa nykypäivän maataloutta, kerää muistitietoa sekä kartuttaa ja ylläpitää esineistöään ja muita kokoelmiaan. Suomen maatalousmuseolla on omalla toimialallaan merkittävä esinekokoelma ja mittava kokoelma valokuvia ja muuta asiakirjallista ja av-muodossa olevaa aineistoa.

Suomen maatalousmuseo Sarka toimii valtakunnallisesti merkittäväällä alalla, sillä maatalous on ollut historiallisesti ajatellen ehdottomasti maan tärkein elinkeino. Suomen valtion, kansan ja kulttuurin kehitys ovat olleet ratkaisevasti riippuvaisia maataloudesta. Maatalouden edistyminen teki mahdolliseksi maan väkiluvun ja varallisuuden kasvun. Teollistumisesta huolimatta maatalous oli vielä toisen maailmansodan jälkeenkin väestön enemmistön elinkeino.

Museo kerää, tallentaa, tuottaa ja välittää tietoa 1) maatalouden historiasta ja kulttuuriperinnöstä 2) maataloudesta osana yhteiskunnan kehitystä 3) nykyajan maataloudesta sekä 4) maatalouden tulevaisuuden vaihtoehtoista. Lisäksi Sarka on vuodesta 2019 toiminut myös ruokamuseona.

Museolla on kolme pysyvää perusnäyttelyä, joiden lisäksi museolla on vuosittain vaihtuva näyttely museon päärakennuksessa sekä pienempiä vaihtuvia näyttelyitä. Museo tuottaa myös kiertonäyttelyitä ja hankkii näyttelylainoja omiin tiloihinsa. Museon tapahtuma- ja yleisötoiminta on monipuolista ja vilkasta. Valtakunnalliseen vastuumuseotehtäväänsä nähden museo on toiminut niukoilla henkilöstöresursseilla. Museon vakituiseen henkilökuntaan kuuluvat: museonjohtaja/toimitusjohtaja, näyttelyamanuenssi, kokoelmapäällikkö, kaksi amanuenssia, museolehtori/markkinointivastaava, konservaattori, museomestari ja asiakaspalveluvastaava (9 htv). Lisäksi työskenteli osittain ulkopuolisen rahoituksen turvin yksi määräaikainen henkilö On se kone! –näyttelyn sisältöjen parissa, yksi henkilö ulkopuolisella rahoituksella amanuenssin sijaisena sekä yksi henkilö palkkatuella museovalvojana. Kesäkaudella museolla työskenteli kolme kesätyöntekijää. Kuluneen vuoden aikana henkilöstössä on ollut jonkin verran vaihtuvuutta. Osa työn-

tekijöistä on työskennellyt osa-aikaisesti. Museolla ovat vuonna 2024 työskennelleet:

Aittamäki, Aarno	museomestari
Asikainen, Katja	siistijä (tuntit.) 1.9. lähtien
Helenius, Vilma	kesätyöntekijä, 1.6.–31.8.
Hietala, Elsa	amanuenssi
Hirvilammi, Juha	kokoelmapäällikkö
Ilmonen, Taina	konservaattori (työvapaalla 26.1. asti)
Kallio, Tiia	siistijä (tuntit.) 30.6. asti
Kemppainen, Jenna	asiakaspalveluvastaava
Kiertonen, Sanna	museolehtori (työvapaalla 1.8. lähtien)
Laine, Kirsi	tutkimusyhteyshenkilö (tuntit.)
Levonen, Senna	ma. amanuenssi 4.3. alkaen
Lindgren, Tenho	museovalvoja, 1.12. asti
Majamaa, Maria	kesätyöntekijä 2.5.-31.7.
Nikula, Petra	projektityöntekijä 12.07. asti sekä 1.–30.9.
Soininen, Riikka	amanuenssi
Vaajoensuu, Maileena	ma. amanuenssi
Wahlström, Iina	näyttelyamanuenssi (työvapaalla)
Viinikkala, Lauri	toimitusjohtaja
Väinölä, Siiri	kesätyöntekijä, 3.6.–6.8.

Siistijän tehtäviin on arkipäivien osalta palkattu tuntityöntekijä. 1.7.–31.8. sekä viikonloppujen osalta tarvittu siivouspalvelut on hankittu ostopalveluna. Kirjanpito- ja tilintarkastuspalvelut on hankittu YPL Palvelu Oy:ltä ja tilintarkastuspalvelut KPMG Oy Ab:ltä. Pienemmät kiinteistöhuollot tekee museomestari, suuremmat hankitaan ostopalveluina.



Saran henkilökunta vieraili Helsingin Tiedemuseo Liekissä elokuussa.

Kuva: Senna Levonen, Suomen maatalousmuseo Sarka.

VUODEN 2024 TOIMINNAN PÄÄPIIRTEET

Vuosi 2024 oli Suomen maatalousmuseo Saran yhdeksästoista kokonainen toimintavuosi. Museo toimii opetusministeriön hallinnon alalla korotettua valtionosuutta saavana valtakunnallisena oman alansa vastuumuseona. Toiminta perustui museolain mukaisesti laaditulle Saran valtakunnallisen työn suunnitelmalle 2024-2027 sekä tähän liittyvälle opetus- ja kulttuuriministeriön syksyllä 2023 tekemälle päätökselle museon valtionosuuksista 2024-2027.

Museo seuraa toiminnassaan edellisenä toimintavuonna laadittua strategiaa 2022-2025.

Museon toiminnan lähtökohtia ja tavoitteita vuonna 2024 olivat:

- Museolla on työstään innostunut henkilökunta ja hyvä organisaatio.
- Museo toimii valtakunnallisesti.
- Museo pyrkii aktiivisesti kasvattamaan kävijämääräänsä ja yleisöään myös museon seinien ulkopuolella.
- Esineiden ja muistitiedon keruuta jatketaan valtakunnallisesti museon kokoelmapolitiikan mukaisesti. Museo seuraa nykyhetkeä ja dokumentoi maatalouden koko ajan käynnissä olevaa muutosta.
- Museon viestintä on suunnitelmallista ja aktiivista ja museo saa positiivista julkisuutta toimintasisällöillään.
- Museo luo ja kehittää kansainvälisiä yhteyksiä.
- Museon talousarvio perustuu vakiintuneeseen toimintakokemukseen ja on rakenteellisesti tasapainossa. Museosäätiö pyrkii kasvattamaan pääomaansa ja siten vakauttamaan toimintaedellytyksiään.

Museon toimintasuunnitelmassa määriteltiin vuoden 2024 painopisteiksi:

- Valtakunnallinen toiminta ja verkostoituminen. Vuonna 2024 verkostoidutaan etenkin alueellisten vastuumuseoiden kanssa.
- *On se kone* -näyttelyuudistuksen valmistuminen

- Museon verkkopalvelukonsepti *DigiSaran* jatkokehittäminen.
- Varainhankinnan aktivoiminen pääoman kasvattamiseksi
- Kävijämäärän kasvattaminen

Vuosi 2024 nosti museon kävijäluvut koronapandemiaa edeltävän tason yli. Heinäkuussa tehtiin toisena vuotena peräkkäin kaikkien aikojen kuukausikohtainen kävijäennätys. Koko vuoden kävijämäärien suhteen tehtiin niin ikään kaikkien aikojen ennätys, 43 805 kävijää, kun vuoden 2019 aiempi ennätys rikottiin yli 4500 kävijällä. Myös museon kokous- ja neuvottelutilojen vuokraus oli vilkasta ja museon ravintolakin onnistui kasvattamaan kävijämääriään huomattavasti.

Museon kävijämäärät 2024 - 2019 on esitetty alla olevassa taulukossa. Koronaepidemia alkoi kevättalvella 2020, minkä vuoksi taulukossa on mukana myös epidemiaa edeltänyt vuosi 2019.



Vuoden 2024 suurimpia ponnistuksia oli On se kone -näyttelyn valmiiksi saattaminen. Kuvassa henkilökunta kiinnittää yhdessä taustavalaistun kuvan kangasta.

Kuva: Maileena Vaaajoensuu, Suomen maatalousmuseo Sarka.

Ajankohta	2024	2023	2022	2021	2020	2019
joulukuu	2586	2109	1379	1017	1234	2717
marraskuu	4706	2332	1212	2268	2292	2992
lokakuu	3925	2934	1442	2447	1910	3160
syyskuu	4559	3876	2148	2607	2371	3697
elokuu	5883	3860	2918	2978	3359	3124
heinäkuu	6698	5103	3153	4139	3323	3826
kesäkuu	3503	3459	2066	2548	1763	3781
toukokuu	4074	3855	3082	1483	0	4422
huhtikuu	2721	2645	1430	0	0	3262
maaliskuu	2003	2001	941	387	685	3707
helmikuu	1846	1409	978	1460	2053	2377
tammikuu	1301	815	568	925	1973	2161
Yhteensä	43805	34398	21317	22259	20963	39226

Kävijät	2024	2023	2022	2021	2020	2019
Maksaneet, näyttely	7 299	5882	5203	4763	4353	7312
ilmaiset näyttely	6 675	5065	3163	3107	3385	5461
Etätapahtumakävijät	80	-	175	152	-	-
Tapahtumakävijät	7 430	3800	3442	731	734	4588
Kokous- ja juhlaikävijät	5 848	6776	5489	3527	4394	9107
Etäkävijä	19	30	97	62	30	-
Etäkävijä, koululainen	282	118	833	3173	1449	-
Opastukset	114	93	88	127	60	170
Virtuaaliopastukset	8	7	42	42	-	-
Tilavuokrat	284	297	281	242	182	231
Koululaistyöpajat	36	25	17	19	46	374

Museon näyttelytoiminta eteni suunnitelmien mukaisesti: On se kone! –näyttely avautui yleisölle kesäkuun alussa. Näyttely-uudistushanke pysyi budjetissaan ja onnistuttiin toteuttamaan lähes kokonaan ulkopuolisen rahoituksen turvin. Lokakuussa avautui vaihtuvien näyttelyiden tilassa Minun maaseutuni -näyttely, johon saatiin rahoitus Keskitien säätiöltä.

Tapahtumien määrää lisättiin järjestämällä perinteisten tapahtumien lisäksi koneharrastajille ja vanhoista maatalouskoneista kiinnostuneille KoneSarka-tapahtuma elokuussa. Tapahtuman



Vuonna 2024 toteutettiin maatilojen arkea tallentava nykydokumentointihanke, jonka kuvaustyön suoritti ammattitaidolla Finepics Oy.

Kuva: Elsa Hietala, Suomen maatalousmuseo Sarka.

suunnittelu ja koneharrastajien verkoston kokoaminen onnistui Museovirastolta saadun avustuksen turvin. Nykydokumentointiin saatiin avustus Opetus- ja kulttuuriministeriöltä maatalousyrittäjien ympäristösuhteen dokumentoimiseksi. Muuten nykydokumentointia jatkettiin nykydokumentointisuunnitelman mukaisesti. Samoin museon viestinnässä otettiin käyttöön viestintäsuunnitelma.

KOKOELMAT

Kartuttaminen, luettelointi ja poistot

Museossa noudatettiin vuonna 2019 hyväksyttyä kokoelmapoliittista ohjelmaa. Kokoelmapoliitiikka on laadittu Museoviraston ohjeiden mukaisesti.

Museon hallinnassa oli vuoden 2024 lopussa noin 28 000 esinettä, valokuvaa ja asiakirjaa. Suomen maatalousmuseolla on sekä museokokoelma että käyttökokoelma. Kokoelmat on luetteloitu Renki-luettelointijärjestelmään, johon on viety 6328 esinettä, 3802 julkaisua, 9123 valokuvaa, 589 dokumenttia ja 214 av-aineistoyksikköä. Julkaisuja, dokumentteja ja muuta arkistoitavaa paperimateriaalia on luetteloitu kuitenkin edellä esitettyjä lukuja runsaammin ja näiden tietojen syöttö Renkiin jatkuu.

Museoviraston ylläpitämä Finna -asiakasliittymä otettiin käyttöön 2015. Finna -hakupalveluun on siirretty perustiedot 12 494 luetteloidusta objektista.

Museo teki vuonna 2024 suunnitelmallisesti nykydokumentointia. Nykydokumentoinnissa tehtiin myös yhteistyötä Jyväskylän yliopiston kanssa; haastatteluja, havainnointia sekä valo- ja videokuvausta.

Museon esinekokoelma karttui lahjoituksin. Kirjastoa kartutettiin lahjoituksin sekä omin hankinnoin. Arkisto karttui lahjoitusten ja oman dokumentoinnin ja keruutoiminnan kautta. Lahjoituksia vastaanotettiin vuonna 2024 yhteensä 29 yhteisöltä ja yksityiseltä henkilöltä.

Vastaanotettujen esineiden ja muun materiaalin kunto tarkastettiin ja samalla tehtiin välttämättömät toimet niiden säilymiseksi. Kokoelmiin liitettävää aineistoa dokumentoivat ja luettelivat vuonna 2024 kokoelmapäällikkö, kokoelmatyöntekijä (ma.), amanuenssi ja konservaattori. Konservoinnista vastasi museon konservaattori.

Suomen maatalousmuseo Sarka on osallistunut Museoiden TAKO (tallennus- ja kokoelmayhteistyö) -verkoston yhteis-

työhön Pooli 1:n jäsenenä jo vuosien ajan. Vuodesta 2017 lähtien Sarka on ollut jäsenenä myös Pooli 4:ssä. Saran kokoelmapäällikkö Juha Hirvilammi toimii Pooli 1:n puheenjohtajana. Poolit 1, 2 ja 7 ovat saaneet valmiiksi vuonna 2024 Kokoelmien liikkuvuus -työryhmän kokoaman käsikirjan museokokoelmien lainaamiseen, repatriaatioon ja siirtoihin. Tässä työssä vetäjinä ovat toimineet Hangon museon johtaja Laura-Lotta Andersson ja Saran kokoelmapäällikkö Juha Hirvilammi.

Vuoden 2024 ajan Sarka vastasi TAKO-verkoston taloushallinnosta samalla, kun verkosto uudelleenorganisoi yhdistysmuotoiseksi.

Saran uusi nykydokumentointisuunnitelma vuosille 2024-2027 valmistui ja hyväksyttiin alkuvuodesta 2024.

Konservointi

Museoon saapuneita esineitä puhdistettiin, luetteloitiin ja niille tehtiin kuntokartoitukset. On se kone- näyttelyyn tulevaa esineistöä konservoituin.

Muu hallinnassa oleva esineistö

Museo huolehti muun hallinnassaan olevan esineistön konservoinnista ja säilytyksestä kunkin esineen kohdalla esineen omistajan kanssa tehdyn sopimuksen mukaisesti.



Aulagalleriassa esiteltiin Pelloilla ja poluilla -näyttelyssä Loimaan kameroiden kanssa toteutetun valokuva-kilpailun satoa.

Kuva: Jenni Laaksonen.

NÄYTTELYT

Museo näyttelytoiminnan lähtökohtana on museon toimiala ja luonne maatalouden vastuumuseona. Museon näyttelytoiminta on näkökulmiltaan ja temaattisesti monipuolista. Toiminnassa huomioidaan suomalaisen maatalouden asema osana globaalia ruokajärjestelmää sekä kulttuurisista ja luonnonolosuhteista juontuvat alueelliset erityispiirteet.

Pysyvät näyttelyt

Museolla on kolme pysyvää näyttelyä: päärakennuksessa oleva Maatalouden aika, vuonna 2019 avattu Ennen koneita sekä uusi maatalouden koneellistumisesta kertova On se kone! -näyttely, joka avattiin kesäkuussa 2024.

Maatalouden aika ja Ennen koneita -näyttelyihin ei vuonna 2024 kohdistunut muutostarpeita. Näyttelyiden toimivuutta, käytettävyyttä jne. tarkkailtiin säännöllisesti ja tämän seurauksena tehtiin joitakin pieniä päivityksiä ja korjauksia.

Vaihtuvat näyttelyt

Museon päärakennuksessa sijaitsee tila vuosittain vaihtuville näyttelyille. Vuonna 2023 tässä tilassa avattiin ruokakeskusteluista ja niiden taustoista kertova näyttely. Näyttelyaikaa pidenttiin tulevan On se kone! -näyttelyn valmistelujen vuoksi. Seuraavana syksynä valmistui Jyväskylän yliopiston kanssa yhteistyössä tehty näyttely maaseudun lapsista ja nuorista. Minun maaseutuni -näyttely avattiin lokakuussa 2024.

17.2.2023–8.9.2024	Sinun ruokasi ei ole sinun–Ruoka keskustelua ennen ja nyt
11.10.2024–11.1.2026	Minun maaseutuni– Näyttely lapsuuden ja nuoruuden kokemuksista maaseudulla

Museon aulatiloissa on ns. Aulagalleria, joka käsittää museon sisääntuloaulan sekä seinätilaa Ajan virta-pienoismallin molemmin puolin. Vuonna 2024 Aulagalleriassa oli kolme näyttelyä:

27.1.–28.4.2024	Anne Turkulainen, Maan äärellä
16.5.–8.9.2024	Markku Laitakari, Kuvasarkoja
17.10.2024–12.1.2025	Pelloilla ja poluilla– Valokuvakilpailun finalistit (yhteistyössä Loimaan kameroiden kanssa)

Myös ravintolan seinät toimivat edelleen pienenpien kokonaisuuksien näyttelytilana. Ravintolassa näyttelyitä oli vuonna 2024 esillä kuusi:

1.11.2023–14.1.2024	Mia Nikkilä: Onnenpipanoita
20.1.–23.3.2024	Satu Puu: Pientareella
2.4.–28.4.2024	Ella K. ja Iina Wahlström: Rantakiveltä mättäälle
2.5.–29.5.2024	Akvarellikurssin satoa: Pihapiirissä
1.6.–2.9.2024	Kesäkohde: Talonpoikaismuseo Yli-Kirra
5.9.–31.12.2024	Työtehoseura: Työn muutos (Työtehoseuran 100-vuotisnäyttely)

Ruokamuseon näyttelytilassa, Ruokakulmassa, nähtiin vuonna 2024 Susana Nevadon ja Sari Torvisen taidenäyttelyn lisäksi leipomista käsittelevä näyttely Taikinan taju, joka oli lainassa Hotelli- ja ravintolamuseolta sekä näyttely kouluruokailun historiasta.

30.8.2023– 14.1.2024	Susana Nevado ja Sari Torvinen: Kaiken varalta
1.2.–29.9.2024	Taikinan taju (Hotelli- ja ravintolamuseo)
15.11.–16.3.2024	Ohrapuuroa ja näkkäriä – Suomalaisen kouluruokailun tarina

Kiertonäyttelyt

Museon Ruisleipä-kiertonäyttely jatkoi kiertämistään ympäri Suomen myös vuonna 2024. Näyttely on ollut erittäin pidetty. Näyttely oli esillä vuoden aikana kymmenessä eri kohteessa:

tammikuu	Alavieskan kunnankirjasto
helmikuu	Oulaisten kaupunginkirjasto
maaliskuu	Nivalan kaupunginkirjasto
huhtikuu	Pyhännän kunnankirjasto
toukokuu	Kärsämäen kirjasto
kesäkuu	Pohjoisen Korpilahden yhteistyöyhdistys ry
heinä-elokuu	Talonpoikaismuseo Yli-Kirra
syyskuu	Merijärven kirjasto
lokakuu	Sievin kirjasto
marraskuu	Ruskon kunta

Hyvän sään aikana -kiertonäyttelyn markkinointi aloitettiin alkuvuodesta 2023. Vuonna 2024 aikana se oli esillä viidessä kohteessa.

helmikuu	Ruskon kunta
huhtikuu	Huruksela-seura ry
toukokuu	Reisjärven kunnankirjasto
kesäkuu	Raision museo Harkko
heinäkuu-elokuu	Turun kaupunginkirjasto

Digimuseo ja verkkonäyttelyt

Sarka on mukana Museoliiton perustamassa Digimuseo.fi -palvelussa. Virtuaalisesti on mahdollista tutustua sekä Ennen koneita -näyttelyyn että Maatalouden aika näyttelyyn. Näyttelyt on kuvattu 360 -tekniikalla ja tallenne sisältää myös ääntä, kuvia ja videoita. Videomateriaali on sellaista, jota fyysisessä näyttelyssä ei ole tarjolla: Loimaan Teatterin harrastajanäytte-

lijät ja Jussi Vatanen kuljettavat niissä katsojaa aikakaudesta toiseen.

Ruokamuseo

Ruokamuseo on Saran tärkeä avaus vuodelta 2019, jolla Sarka ottaa osaa ajankohtaisiin yhteiskunnallisiin keskusteluihin ruoantuotannosta ja sen tulevaisuudesta. Ruokamuseon määrääkainen projektisuunnittelija jäi keväällä 2021 hoitovapaalle eikä hänen tilalleen voitu palkata uutta työntekijää. Tästä huolimatta museo on vuonna 2024 järjestänyt Ruokakeskiviikkojen tapahtumasarjaa (ks. tapahtumat) ja näyttelyitä Ruokakulma –näyttelytilaan (ks. Vaihtuvat näyttelyt). Lisäksi on tehty yhteistyötä paikallisten koulujen kanssa Perinneruoka-kurssin merkeissä.

Vuonna 2024 Ruokamuseo on tehnyt yhteistyötä erityisesti Hotelli- ja ravintolamuseon kanssa mm. näyttelyvaihdon yhteydessä. Hotelli- ja ravintolamuseo vuokrasi Saran näyttelyn Tehaan tekemää ruokaa vuodelta 2021 ja Saran Ruokakulmassa nähtiin Hotelli- ja ravintolamuseon tuottama näyttely Taikinan taju, joka käsitteli leipomista. Tulevaisuudessa museoiden on tarkoitus tiivistää suhteitaan entisestään mahdollisesti yhteisen näyttelyprojektin kautta. Saran Ruokamuseo on tehnyt vuonna 2024 yhteistyötä myös ruokahistorian tutkija Marja Hartolan sekä Loimaan Kurkijoen Marttojen ja Maa- ja kotitalousnaisten kanssa.



*Huhtikuun ruokakes-
kiviikossa valmistet-
tiin kehäjuustoja.*

*Kuva: Maileena Vaajoen-
suu, Suomen maatalous-
museum Sarka.*

TUTKIMUS- JA JULKAISUTOIMINTA

Tutkimustoiminta

Museo piti yllä tiivistä yhteyttä yliopis-
toihin ja muihin tutkimuslaitoksiin.
Museon tuntitoiminen tutkimusyhtey-
shenkilö FT Kirsi Laine oli päävastuussa
säännöllisen kommunikaation ja tiedo-
tuksen ylläpitämisestä. Museoon saatiin
myös uusi filosofian tohtori, kun ama-
nuenssi Elsa Hietala väitteli maatalous-
historian alaan liittyvällä tutkimuksel-
laan. Sekä Laine että Hietala osallistuivat
tieteellisiin seminaareihin kotimaassa ja
ulkomailla. Yhteistyössä Turun yliopis-
ton digitaalisen kulttuurin, maiseman
ja kulttuuriperinnön tutkinto-ohjelman
kanssa toteutettiin lannoitusmuistoihin

liittyvä kirjoituskeruu, jonka tuloksia Koneen Säätiön tutkija Virva Silvennoinen hyödyntää väitöskirjatyössään.

Henkilökunta teki tutkimusta museolla pidettäviä esitelmiä, näyttelyitä sekä muita seminaareissa ja yleisötilaisuuksissa pidettäviä esityksiä varten. Tutkimustyöllä pohjustettiin myös henkilökunnan kirjoittamia artikkeleita, blogitekstejä sekä muita kirjoituksia.

Julkaisut

Huhtikuussa 2024 julkaistiin museon tieteellisten julkaisujen sarjassa Maatalousmuseon tutkimuksia järjestyksessään kolmas teos, Elsa Hietalan väitöskirja *Kartanot ja maatalouden muutos Wirzenius–Wegelius -suvun kirjeissä 1850–1910*.

Museon vuosikirja Laari julkaistiin sähköisenä julkaisuna. Vuosikirjan teemana oli maatalouden koneellistuminen, museon uuden, pysyvän On se kone! -näyttelyn mukaisesti. Kirjan artikkeleista viisi oli museon henkilökunnan ja kolme ulkopuolisten asiantuntijoiden kirjoittamia. Julkaisu on luettavissa DigiSarkassa, johon museon muut julkaisut ovat myös siirtyneet (<https://www.digi-sarka.fi/app/uploads/2024/12/Laari-2024.pdf>).

Museon henkilökunta laati museon verkkosivuille perustettuun Tarinatiinuun noin kahden viikon välein kirjoituksia museon toiminnasta, kokoelmista ja näyttelyihin liittyvistä aihepiireistä. Lisäksi nettisivuilla julkaistiin kerran kuussa kuukauden esine-kirjoitus. Laarin tavoin nämä julkaisut sekä Kuukauden esine-palsta on keskitetty osaksi DigiSaran sisältöä.

Toukokuussa ilmestyi tabloid-tyyppinen ilmaisjakelulehti Sarka-Sanomat. Lehti piti sisällään museon mainosmateriaalia

sekä pieniä museoon liittyviä juttuja muun muassa On se kone! -näyttelystä, museon kesätapahtumista sekä museon ajankoh-
taisista hankkeista.

Museon henkilökuntaa on vuoden 2024 aikana haastateltu asiantuntijoina lehtiin, radioon ja tv-ohjelmiin ja museon henkilökunta on myös kirjoittanut vertaisarvioituja artikkeleita tieteellisiin julkaisuihin, muita artikkeleita sekä tekstejä muiden toimijoiden blogeihin. Tätä kautta museossa tehty tutkimustyö on tavoittanut suurta yleisöä.



Lasten puuhapäivänä heinäkuussa SOLA-kollektiivi tarjosi osallistavaa ohjelmaa musiikkityöpajassa.

Kuva: Elsa Hietala, Suomen maatalousmuseo Sarka.

OPASTUKSET JA YLEISÖTYÖ

Opastukset

Perinteisiä 30 minuutin, tunnin tai 1,5 tunnin mittaisia museo-opastuksia oli varattavissa *Maatalouden aika* -näyttelyyn, *Ennen koneita* -näyttelyyn, *Ajan virta* -pienoismalliin, vaihtuvien näyttelyiden tilaan sekä kesäkuusta lähtien uuteen *On se kone!* -näyttelyyn. Varattavissa olivat myös teemakierrokset *Muuttuva maaseudun maisema* ja *Ruokamatka historiaan* sekä vanhoihin kummitusjuttuihin perustuva ”kauhukierros” *Etkös elävä pelkää?*

Heinäkuun ajan vieraille oli tarjolla päivittäin ilmainen yleisö-opastus *Maatalouden aika* - tai *On se kone!* -näyttelyyn sekä lapsille suunnatut kierrokset tiistaisin ja torstaisin.

Virtuaaliopastuksia oli varattavissa suoraan museon kautta *Ennen koneita* -virtuaalinäyttelyyn ja *Maatalouden aika* -virtuaalinäyttelyyn. Digimuseo-palvelussa tapahtuneista muutoksista johtuen virtuaaliopastuksiin aiemmin käytetystä Webex-alustasta luovuttiin syksyllä 2024 ja siirryttiin käyttämään yleisöllekin tutumpaa Teamsia.

Kaiken kaikkiaan vuoden aikana järjestettiin 114 opastusta, joista 8 oli virtuaalisia. Opastuksille osallistui yhteensä 2437 henkilöä, joista virtuaaliopastuksille osallistui 301 henkilöä.

Opastuksia ovat vuonna 2024 museolla pitäneet pääosin henkilökunnan edustajat ja kesällä kesätyöntekijät. Museon innokas free lancer -oppaiden joukko (Eija Martti, Mirja Toivonen, Riitta Mäki-Punto, Taina Jaakkola, Aino Suominen, Ilze Liepina-Naula, Karoliina Kirvelä ja Britta Wiander) on ollut myös käytettävissä ja vahvana tukena varsinkin aukioloaikojen ulkopuolella ja viikonloppuisin.



Loimaan Maamieskoulun Stipendiraoston Säätiö lahjoitti varat uniikkiin leikkelineeseen museon lastenpihalla.

Kuva: Maileena Vaajoinen, Suomen maatalous-museo Sarka.

Kouluyhteistyö ja lasten Sarka

Museon lasten piha oli jälleen kesällä 2024 käytössä ja piha-alueella oli mahdollista käydä tervehtimässä kesäeläimiä: lampaita, kanoja ja kaneja. Museon etupihalle saatiin alkukesästä Loimaan maamieskoulun stipendiraoston säätiön lahjoituksena uusi leikkiteline ”Leikkiipuimuri”.

Loma-aikoina museolla oli lapsille oma-toimisia tehtäviä sekä työpajoja. Talvilomaviikoilla 8-10 oli kuvasuunnistusta museon näyttelyissä sekä museolehtorin järjestämiä taidepajoja. Heinäkuussa järjestettiin Paalit maaliin -tapahtuma 10.7. yhdessä Loimaan kaupungin ja

MTK Loimaan kanssa. Lasten puuhapäivää vietettiin 17.7. Syyslomaviikoilla 42 ja 43 museon näyttelyihin pääsi tutustumaan omatoimisen puuhakierroksen kautta, piha-alueella oli halloween-henkinen kurpitsalyhtykierros ja museolehtori piti nau-rislamppu-työpajan. Joulun välipäivinä museon piha-alueella järjestettiin takavuosilta tuttu Tonttukierros.

Kouluille suunnattuja virtuaaliopastuksia vuonna 2024 olivat alakouluille suunnatut *Suomalaisten ruoka nyt ja ennen* ja *Lasten elämää aikaan ennen koneita* sekä yläkouluille suunnatut *Ruokamatka omavaraisuuden aikaan* ja *Pasmat sekaisin ja jauhot suussa*. Lisäksi saatavilla oli virtuaaliversio *Hirvikoski 1600-1700-luvuilla* -tutkimustyöpasta. Virtuaalipalveluita varattiin hieman enemmän kuin vuonna 2023, mutta kysyntä oli melko vähäistä.

Syyskuussa 2024 järjestettiin jälleen yläasteen kotitalouden opetuksen yhteyteen suunnattu *Perinneruoka*-työpaja kolmelle ryhmälle loimaalaisia 9. luokkalaisia. Lokakuun alussa museossa vietettiin koululaisten museoviikkoa, jolloin alakoululaisryhmille tarjottiin omatoimista *Pikku-Jehun aarre* -museokierrosta sekä lanseerattiin uusi maatalouden koneellistumisen vaikutuksia tarkasteleva *Konevoimaa!* -kierros *On se kone!* -näyttelyyn.

Koululaisille ja päiväkotiryhmille suunnattuja fyysisiä teemakierroksia vuonna 2024 olivat *Vanhan riihen tarina*, *Kotieläinten matkassa*, *Munne-kissan kierros*, *Maatalouden aikakone* sekä syksystä lähtien saataville tullut *Konevoimaa!* Lisäksi koululaisryhmille tarjottiin erilaisia työpajoja: *Puumerkki*, *Tulevaisuuden maatalouskone*, *Sorminukketyöpaja*, *Viljatyöpaja* sekä *Maitotyöpaja*. Vilja- ja maitotyöpajat muodostava yhdistettynä 2. luokan ympäristöoppiin liittyvän *Mistä ruoka tulee* -tutki-



Loimaan perinnesuksen kanssa yhteistyössä toteutettu perinnehihto toi piha-alueelle suksien suhinaa.

Kuva: Suomen maatalousmuseo Sarka.

mustyöpajan. Ohjelmistoon kuului 6. luokan historiaan liittyvä tutkimustyöpaja *Hirvikoski 1600-1700-luvuilla*. Vilkkaimpia kuukausia koululaisopastusten ja -työpajojen suhteen olivat toukokuu ja lokakuu.

Ohjattuja koululaisopastuksia paikan päällä museossa järjestettiin vuonna 2024 yhteensä 30 ja työpajoja 19. Virtuaalisia opastuksia ja työpajoja järjestettiin yhteensä 11.

TIEDOTUS JA MARKKINOINTI

Yhteiskuntasuhteet

Säätiö ja museo pitävät aktiivisesti yhteyttä yhteiskunnan eri tahoihin informoiden museon toiminnasta ja pyrkimyksistä.

Säätiön ja museon edustajat käyvät puhumassa eri järjestöjen tilaisuuksissa valtakunnallisesti.

Kunniamaininnat

Museo myönsi aikaisempien vuosien tapaan ystävänpäivänä 2024 Kulttuurikuokka-palkinnon henkilölle tai taholle, joka tuo positiivisesti esille maaseudun elämää tai maataloutta. Vuonna 2024 Kulttuurikuokka annettiin *Tubettavat konemiehet* –televisiosarjalle. YLE:n tuottamassa realitysarjassa seurataan Pohjois-Savon haja-asutusseudulla asuvien ja maatalouskoneiden parissa työskentelevien ihmisten arjesta 2020-luvun Suomessa. Palkinto luovutettiin sarjan päätähdille ja YLE:lle On se kone! –näyttelyn avajaisissa kesäkuussa 2024.



*Tubettavat konemiehet tiimeineen iloitsivat Kulttuurikuokka-palkinnosta.
Kuva: Sari Soininen, Suomen maatalousmuseo Sarka.*

Markkinointi ja tiedotus

Museon yleisötyössä on tärkeää tunnistaa aiheet ja tekijät, jotka saavat suuren yleisön kiinnostumaan museosta. Tätä työtä on tehty jatkuvasti. Mediasuhteisiin on panostettu, museon profiilia lasten ja koululaisten käyntikohteena on vahvistettu. Vuoro-vaikutuksessa suureen yleisöön ollaan oltu mm. Facebookin, Instagramin, ja oman YouTube -kanavan sekä Tarinatiinu-blogin ja Kuukauden esine -verkkojulkaisujen kautta. Twitter –palvelusta (nykyinen X) luovuttiin vuonna 2024. Museon sähköinen uutiskirje sai vuoden aikana tasaiseen tahtiin uusia tilaajia. Uutiskirjeen tilaajia on tällä hetkellä yli 1000 henkilöä.

Museon suhteet esim. paikallislehtiin ovat hyvät ja nämä uutisoivat runsaasti museosta ja sen tapahtumista. Vuoden 2024 aikana myös näkyvyys suurten kaupunkien lehdissä ja valtakunnallisessa mediassa on hieman lisääntynyt. Yhteensä museo sai sähköisesti julkaistuissa medioissa, kuten lehtien verkkoversiot, mainintoja vuoden 2024 aikana 154 kappaletta. Tärkein valtakunnallinen media museolle oli Maaseudun Tulevaisuus. Tavoittavuutta lisäsivät merkittävästi YLE:n radio-ohjelmat, joissa haastateltiin museon henkilökuntaa. Museon näkyvyys uutismedioissa nousi vuodesta 2023. Kun sosiaalisen median osumat otetaan huomioon, Suomen maatalousmuseo Sarka mainittiin vuonna 2024 eri medioissa 362 kertaa.

Museo on tiedottanut aktiivisesti näyttelyistään ja järjestämistään tapahtumista. Media on tavoitettu pääsääntöisesti lehdistötiedottein ja uutisvinkein. Museo markkinoi itseään omilla verkkosivuillaan, sosiaalisen median kanavissa sekä oman esitteen ja mainoslehden avulla. Esitteitä jaettiin erilaisiin käyntikohteisiin kuten matkailutoimistoihin, kirjastoihin sekä muihin

museoihin. Tapahtumia ja näyttelyitä markkinoitiin julistein, esittein, sosiaalista mediaa hyödyntäen sekä lehti-ilmoituksin.

Matkailumarkkinoinnissa ollaan oltu olemassa olevien resurs-sien puitteissa yhteistyössä Loimaan kaupungin matkailumark-kinoinnin kanssa. Museo toimi myös seutukunnan matkailu-neuvontapisteenä.

Museo on omassa markkinoinnissaan tarjonnut mm. Loimaan taidetalon ja Alpo Jaakolan patsaspuiston tarjontaa kokonai-suutena, joka tarjoaa matkailijaryhmille mahdollisuuden koko päivän mittaiseen kokonaiskokemukseen.

Museon on markkinoinut itseään vuonna 2024 osallistumalla Loimaan kaupungin kesän avaukseen, Anianpellon maalais-markkinoille, Rauta ja petrooli –tapahtumaan Hämeenlinnassa sekä Kuralan kylämäen Elosarka -tapahtumaan elokuussa.

TAPAHTUMAT, TILAISUUDET, SEMINAARIT

Suuret yleisötapahtumat

Museolla järjestettiin lapsiperheille suunnattua omatoimi-ohjelmaa talvi- ja syyslomien aikaan sekä joulun välipäivinä (ks. tarkemmin 6.2. Kouluyhteistyö ja lasten Sarka).

Loimaan kulttuurikierros toteutettiin viidettä kertaa Varsinais-Suomen museopäivän yhteydessä 25.8.2024. Tapahtumapäi-vänä museoon oli vapaapääsy ja kulttuurikierrokselle osallistu-neilla oli mahdollisuus osallistua arvontaan. Arvonnan palkin-tona oli kulttuurikierrokseen osallistuneiden museoiden lahjoit-tamia tuotteita. Museolla oli päivän aikana John Björkmanin luento sekä toista kertaa järjestetty Lasten Kirppis -tapahtuma Seminaaritila Aitassa.



Kansallismuseo vieraili Sarassa marraskuussa yhden viikonlopun ajan. Esillä oli muun muassa Eetu Iston kuuluisa maalaus Hyökkäys sekä Hali-kon ristiretkiaikainen hopea-aarre.

Kuva: Maileena Vaaajoensuu, Suomen maatalousmuseo Sarka.

Vanhoista tutuista, suosituista tapahtumista järjestettiin Takakonttikirppis helatorstaina 9.5., sadonkorjuujuhla Köyrimarkkinat 7.9. ja joulumyyjäiset 1.12. heinäkuussa järjestettiin lapsiperheille suunnatut tapahtumat Paalit maaliin 10.7. sekä Lasten puuhapäivä 17.7.

Museon maatalouskonehistorian profilia nostettiin järjestämällä ensimmäistä kertaa KoneSarka-tapahtuma 3.8. Tapahtuma järjestettiin yhdessä Loimaan pienviljelijäyhdistyksen kanssa ja se oli osa Museoviraston rahoittamaa hanketta kehittää maatalouskoneharrastajien verkosto sekä tuottaa alan harrastajille yhteisötapahtuma.



Ensimmäinen KoneSarka tapahtuma järjestettiin elokuussa.

Kuva: Maileena Vaajoensuu, Suomen maatalousmuseo Sarka.

Museo järjesti yhdessä valtiopäiväneuvos Olavi Ala-Nissilän kanssa hänen 75-vuotissyntymäpäiviään juhlistavaan ilmaiskonsertin 29.7. Loimaan liikuntahallilla. Tapahtumassa esiteltiin myös Minun maaseutuni-hanketta. Mahdolliset muistamiset pyydettiin osoittamaan Suomen maatalousmuseosäätiön tilille ja kertyneet varat käytettiin museon näyttelytoiminnan tukemiseen. Museolla järjestettiin 12.9. Katja Karisukin tähdittämä kahvikonsertti, joka veti Seminaaritila Riiehen lähes täyteen.

Marraskuussa museon kävijämäärää nostatti Kansallismuseon vierailu Sarassa 23.-24.11. Vierailu oli osa Kansallismuseon kiertuetta eri puolilla Suomea eri kohteissa oman peruskorjaus- ja lisärakentamishankkeen aikana, jolloin museo on suljettuna. Vierailu Kansallismuseon kiertävässä näyttelyssä oli maksutonta. Tapahtumaviikonloppu korvasi marraskuun Sarka-sunnuntain.

Museolla järjestettiin vuonna 2024 kahdeksan kertaa kuun viimeisenä sunnuntaina tapahtumapäiviä, jotka oli nimetty tuttuun tapaan Sarka-sunnuntaiksi. Tänä vuonna tapahtumat olivat suurimmaksi osaksi museon oman henkilökunnan vetämiä.

- 28.1. Kirjailijavierailijana Tuuli Orasmaa ja Maaseudun tulevaisuus.
- 25.2. Kevättalven merkkipäivät. Sanna Kiertosen luento kevättalven pienistä merkkipäivistä sekä niihin liittyvistä uskomuksista ja perinteistä.
- 24.3. Pitäjänmakasiini, nälkävuosien turva ja maaseudun ensimmäinen pankki. FT Ilkka Teerijoen esitelmä pitäjämäkasiinien historiasta.
- 28.4. Monimuotoisuus puutarhassa. Biologi Leena Luodon esitelmä puutarhanhoidosta monimuotoisuuden näkökulmasta.
- 25.8. Tonttumäkiä ja parannuslähteitä - Lounais-suomalaisen kansanuskon pyhittämät luonnonpaikat osana kylämaisemaa. Pohjoismaisen folkloristiikan väitöskirjatutkija John Björkmanin luento suomalaisesta kansanuskosta. Osa SuperSarka-sunnuntain ohjelmaa.

Suomalaisen traktoriteollisuuden vaikea alkutaival. Juha Hirvilammin luento suomalaisesta traktoriteollisuudesta.

- 27.10. Idän Mustiala. Maatalousopetus Kurkijoen kirkonkylässä 1874–1939. FT Aleksi Ahtolan luento maatalousopetuksesta Kurkijoella (etä/hybridi).
- 23.-24.11. Kansallismuseo kyläilee Sarassa.

Vuonna 2024 järjestettiin viisi Ruokakeskiviikkoa. Kaksi suunnitelluista Ruokakeskiviikoista jouduttiin perumaan osallistujamäärän vähäisyyden vuoksi. Ruokakeskiviikot olivat kaikki työpajamuotoisia.

- 18.1. Kakko. Tilaisuuden vetäjinä Loimaan Maa- ja kotitalous naiset.
- 14.2. Pullapitko. Tilaisuuden vetäjinä Loimaan Maa- ja kotitalous naiset.
- 17.4. Piimäjuusto. Tilaisuuden vetäjinä Loimaan Maa- ja kotitalousnaiset.
- 18.9. Pula-ajan kattaus. Tilaisuuden vetäjänä etnologi Marja Hartola.
- 16.10. Kurpitsa. Tilaisuuden vetäjinä Riikka Soininen ja Senna Levonen.

Syyslomaviikkojen aikana museon pihalla ohjelmassa oli kurpitsalyhtyjä ja henkiolentoja sisältävä suunnistuskierros.

Kuva: Riikka Soininen, Suomen maatalousmuseo Sarka.



Tilaisuuudet, seminaarit

Lokakuussa Turun yliopiston tutkijatohtori ja Saran tutkimus-yhteyshenkilö FT Kirsi Laine piti kolmeosaisen luentosarjan: Ryhmäkylistä haja-asutukseksi loimaalaisittain. Luennot järjestettiin hybridimallisesti paikan päällä ja etänä, tallenteet ovat museon YouTube-kanavalla. Luennot järjestettiin 2.10., 9.10. ja 23.10.

Lisäksi museo järjesti seminaarin Museoraitti-verkoston puitteissa (ks. 9.1. Museoraitti).

YHTEISKUNNALLINEN VAIKUTTAMINEN JA VERKOSTOT

Museolla tunnistetaan yhteiskunnallisen vaikuttamisen tärkeys sekä tärkeys osallistua oman alan keskeisiin tapahtumiin, seminaareihin ja koulutuksiin. Tätä edellyttää jo museon asema valtakunnallisena museona. Verkostoihin kuulumisen ja vaikuttaminen ovat osa valtakunnallisen vastuumuseon tehtäviä. Tapahtumiin osallistuminen on näkyvyyden lisäksi tärkeää myös henkilökunnan ammattitaidon ja yhteistyöverkostojen luomisen vuoksi. Museo on osallistunut aktiivisesti ja valikoidusti alan tärkeimpiin tapahtumiin ja seminaareihin kuten Museopäiville ja Museoalan teemapäiville.

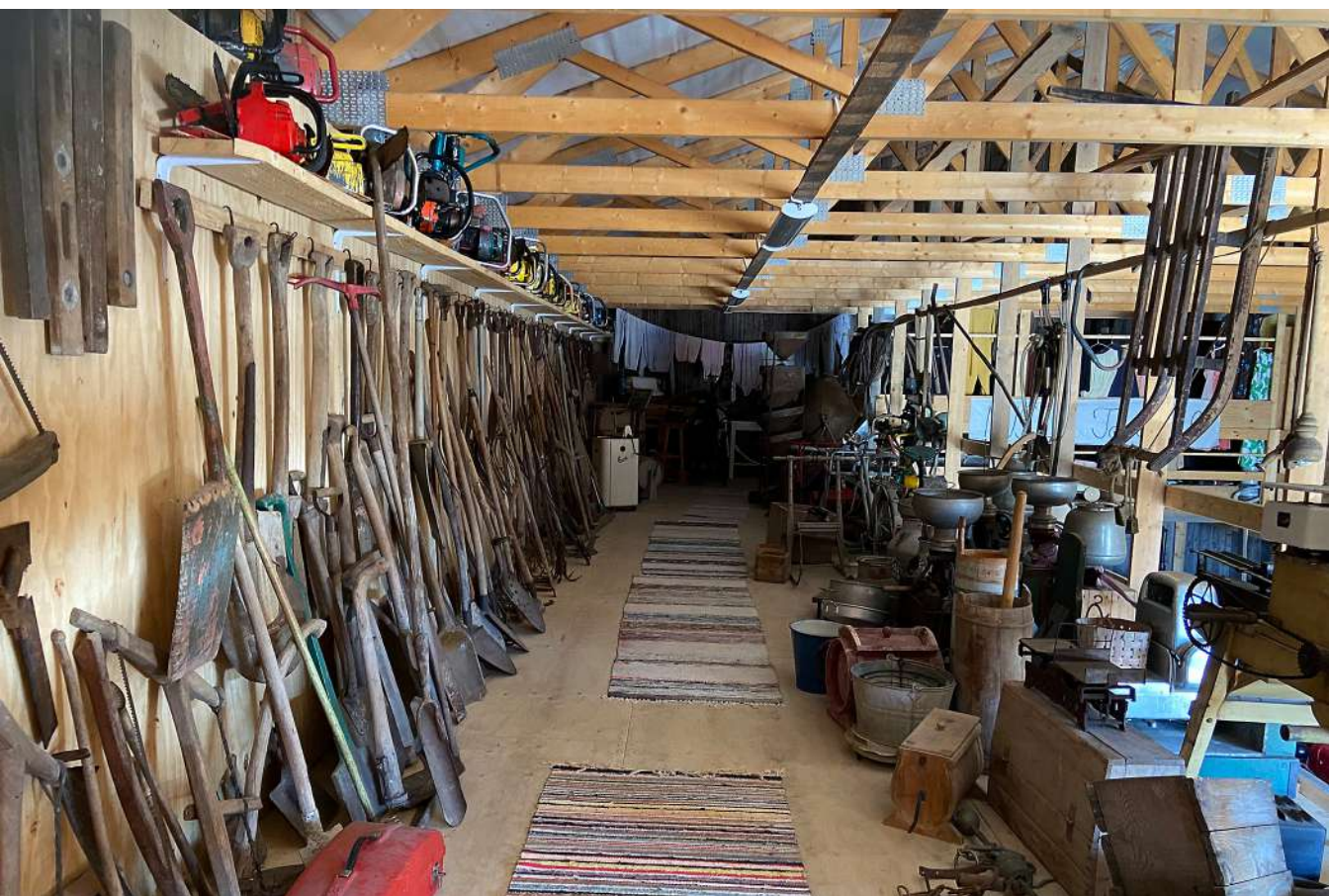
Vuonna 2024 museon edustaja, amanuenssi Iina Wahlström, jatkoi Museoliiton hallituksessa. Hän on toiminut myös eurooppalaisen museojärjestö EMYA:n Suomen kirjeenvaihtajana.

Kokoelmapäällikkö Juha Hirvilampi on toiminut Museo-
viraston Tieliikenneperinteen avustusten asiantuntijalautakun-
nan puheenjohtajana sekä TAKO:n pooli 1:n puheenjohtajana
vuonna 2024.

Museon edustajia on pyydetty puhumaan useisiin museoalan tilaisuuksiin, sekä mm. erilaisiin perinne- ja historiatapahtumiin.

Museo on toiminut yhteistyökumppanina mm. Taitoliiton Neliömetri pellavaa hankkeessa, Jyväskylän yliopiston Minun maa-seutuni -tutkimushankkeessa sekä Turun yliopiston digitaalisen kulttuurin, maiseman ja kulttuuriperinnön tutkinto-ohjelman lannoitemuistoihin liittyvässä tutkimushankkeessa.

Museo on mukana myös Kysy museolta -palvelussa (kysy-museolta.fi).



Havumäen maatalous- ja traktorimuseo on Museoraitti-verkoston uusimpia jäseniä.

Kuva: Havumäen maatalous- ja traktorimuseo.

Museoraitti

Suomen maatalousmuseon tärkein valtakunnallisen verkostoitumisen muoto on maatalousteemaisten museoiden yhteistoimintaelin Museoraitti. Sarka on tämän verkoston perustaja ja vastaa sen toiminnasta, tiedotuksesta sekä verkkosivuista www.museoraitti.fi. Sarka tukee myös muita suomalaisia museoita maatalouteen liittyvän perinteen ja esineistön hoidossa ja keräämisessä.

Museoraitin syysseminaari pidettiin Sarassa 15.11. teemalla *Museorakennukset ja niiden hoito*. Puhujina olivat asiantuntijavieraana tutkija Sara Tamsaari Turun museokeskuksesta sekä omasta henkilökunnasta museomestari Aarno Aittamäki. Lopuksi vieraat tutustuivat Minun maaseutuni -näyttelyyn näyttelyamanuenssi Maileena Vaajoensuun johdolla.

Museoraitti -verkostossa oli vuoden 2024 lopussa 46 jäsenmuseota tai -kohdetta, jotka ovat:

Annalan kotiseutumuseo

Emil Cedercreutzin museo- ja kulttuurikeskus

Etelä-Pohjanmaan Traktorimuseo

Eurajoen maatalousmuseo

Finbygrändin maatalousmuseo

Glims talomuseo

Gårdskullan maatalousmuseo

Havumäen maatalous- ja traktorimuseo

Hinnerjoen kotiseutumuseo

Jalasjärven museo

Kallenaution kestäkievari

Kauppilan umpipiha

Kinnarin kotimuseo
Kirvun pitäjämuseo
Kokemäen maatalous- ja ulkomuseo
Korteniemi, Metsähallituksen perinnetila
Kotajärven Auto- ja Traktorimuseo
Kovelan Traktorimuseo
Kovero, Metsähallituksen perinnetila
Kullaan Kotiseutu- ja Museoyhdistys
Kuokkalan Museoraitti
Lepaan Puutarhamuseo
Liehtalanniemen museotila
Liperin maaseutumuseo Tähkä
Loimaan kotiseutumuseo
Mustialan maataloushistoriallinen museo
Mäkilän traktorimuseo
Pattoin perintötalo
Pöytyän kotiseutumuseo
Riuttalan Talonpoikaismuseo
Sagalunds museum
Sakkola-Museo
Silliperinnemuseo Dikseli
Suomen Asutusmuseum
Suomen maatalousmuseum Sarka
Taivassalon kotiseutumuseo
Talonpoikaismuseo Katvala
Talonpoikaismuseo Yli-Kirra
Telkkämäki, Metsähallituksen perinnetila
Tervolan Kotiseutumuseo
Toivosen Eläinpuisto ja Talonpojanmuseum
Trollbergan traktori- ja maatalousmuseum

Uotilan tilamuseo
Vanda Lantbruksmuseum
Virtain perinnekylän museot
Weteraanimoottorikerho Wanhan Woiman perinnekeskus

Kesäkohde

Suomen maatalousmuseo Sarka valitsee vuosittain hakemusten perusteella kesäkohteen. Vuonna 2024 museon kesäkohteeksi valittiin Talonpoikasmuseo Yli-Kirra Punkalaitumelta. Museossa esitellään kymmenin rakennuksin perinteistä satakuntalaista umpipihatyyliin rakennettua talonpoikaistaloa. Museo on myös monelle tuttu Mauri Kunnaksen Koiramäki -kirjoista. Museo-toimintaa ylläpitävä Punkalaitumen kotiseutuyhdistys vietti viime vuonna myös 70-vuotisjuhlavuottaan. Yhteistyötä tehtiin erityisesti näyttelytoiminnan ja markkinoinnin saralla. Museonjohtaja Lauri Viinikkala ja amanuenssi Elsa Hietala kävivät elokuussa Punkalaitumella luovuttamassa kesäkohteena toimimisesta kertovan messinkilaatan.

Kansainvälinen yhteistyö

Museo toimii aktiivisena jäsenenä kansainvälisten maataloustemaisten museoiden järjestö AIMA:ssa (International Association of Agricultural Museums). Museon amanuenssi Elsa Hietala on järjestön tilintarkastustoimikunnan jäsen.

Amanuenssi Elsa Hietala osallistui lokakuussa Tanskassa järjestettyyn Pohjoismaisten kartanotutkijoiden seminaariin.



Yli-Kirran Talonpoikaismuseo Punkalaitumella valittiin Saran kesäkohteeksi. Kuvassa museonjohtaja saapumassa kotiseutujuhlaan luovuttamaan palkintoa.

Kuva: Elsa Hietala, Suomen maatalousmuseo Sarka.

MAATALOUSHUSEON PÄISTE OY

Maatalousmuseon Päiste Oy on Suomen maatalousmuseon toimintaa tukeva oheistoimintoyhtiö, joka on ylläpitänyt museomyymälä Muurikkia sekä Lounas- ja pitoravintola Sarkaa. Yhtiön hallituksen puheenjohtajana toimii Olavi Ala-Nissilä ja muita varsinaisia jäseniä Paavo Myllymäki ja Lauri Viinikkala. Maatalousmuseon Päiste Oy:n toimitusjohtajana on toiminut Lauri Viinikkala.

Myymälän valikoimaan kuuluu käsi- ja taideteollisia tuotteita, vaatteita, elintarvikkeita, postikortteja ja erilaisia

lahjatavaroita. Suuri osa tuotteista on varsinaissuomalaista käsityötä, ja valikoimaan kuuluu myös lähiruokaa Loimaan ja Auranmaan seutukunnalta.

Ravintolatoiminta on vuodesta 2023 ollut ulkoistettuna Tmi Lounas-Tepalle, joka on jatkanut ravintolatoimintaa aikaisempien periaatteiden mukaisesti. Ravintola on tarjonnut lounasta arkisin klo 11–14, tapahtumien yhteydessä ja kesäkaudella myös lauantaisin sekä kahvilatuotteita museon aukioloaikoina. Ryhmille on tehty tilauksesta myös monipuolinen noutopöytä tai menu asiakkaan toiveiden mukaan.

Museon tiloissa toimivat museomyymälä ja museon lounas- ja pitoravintolaovat maksaneet normaalioloissa säätiölle korvauksia niiden käyttämistä resursseista.

Ravintolan asiakasmäärät 2024:

Ajan- kohta	2024	2024	2023	2023	2022	2022	2021	2021	2020	2020	2019	2019
	lounas	kahvi	lounas	kahvi	lounas	kahvi	lounas	kahvi	lounas	kahvi	lounas	kahvi
joulu	2051	224	1571	176	0	86	859	62	1120	143	2115	586
marras	2697	386	1845	277	0	143	1588	298	1381	329	2241	685
loka	2858	506	2045	405	0	142	1704	220	1421	520	2510	426
syys	2492	301	2233	366	619	224	1812	197	1626	419	2807	764
elo	3625	502	2618	415	1734	285	1615	267	2007	597	2573	552
heinä	3513	563	3006	551	2205	373	2023	319	2514	447	3240	637
kesä	2413	406	2025	296	1526	183	881	161	1133	262	3252	759
touko	2389	325	1943	576	2078	394	692	141	0	0	3250	672
huhti	2012	226	965	213	1364	153	0	0	0	0	2229	1095
maalis	1837	200	1268	197	1151	191	172	22	1013	417	2271	759
helmi	1781	173	1075	141	1188	130	862	225	1558	649	2065	341
tammi	1427	100	780	116	710	104	776	166	1654	720	2177	511
Yhteensä	29095	3912	21374	3729	12575	2408	12984	2078	15427	4503	30730	7787

SÄÄTIÖRAKENNE SEKÄ SÄÄTIÖ- JA KIRJANPITOLAIN EDELLYTTÄMÄT TOIMINTAKERTOMUSTIEDOT

Säätiön talous on kunnossa, ja sen toiminta on taloudellisesti vastannut talousarviota. Toimitilojaan säätiö on vuokrannut vakituisemmin ainoastaan kokonaan omistamalleen tytäryhtiölle Maatalousmuseon Päiste Oy:lle sen museota tukevaa liiketoimintaa varten. Maatalousmuseon Päiste Oy on puolestaan edelleenvuokrannut ravintola- ja keittiötilat T:mi Lounas-Tepa:lle. Muuten säätiö on veloittanut tapahtumakohtaisia maksuja tiloistaan, omistamistaan kalusteista ja kokouspalveluistaan tapahtumajärjestäjiltä. Säätiön rahoitustilanne ja maksuvalmius pysyivät kertomusvuonna hyvinä.

Suomen maatalousmuseosäätiön säätiöorganisaatio on yksinkertainen. Säätiö pitää yllä erilaisten avustusten turvin Suomen maatalousmuseo Sarkaa, ja säätiöllä on sen kokonaan omistama tytäryhtiö Maatalousmuseon Päiste Oy. Yhtiön päätoimialana on museon toimintaa tukevien palvelujen tuottaminen. Näitä ovat museomyymälän ylläpitäminen ja matkailu- ja ravintolapalvelujen järjestäminen, jossa tehtävässä sen alivuokralaisena toimi T:mi Lounas-Tepa. Maatalousmuseon Päiste Oy:n tulos käytetään kokonaisuudessaan museon toiminnan tukemiseen. Kokonaisuudesta laaditaan myös konsernitilinpäätös.

OLENNAISET TAPAHTUMAT TILIKAUDELLA JA SEN PÄÄTTYMISEN JÄLKEEN

Säätiön tulos on ensimmäisen kerran noussut positiiviseksi Covid-19 pandemian jälkeen, mutta Ukrainan sodan ja Venäjän pakotteiden johdosta rajusti nousseet hinnat painavat taloutta yhä.

ARVIO TODENNÄKÖISESTÄ TULEVASTA KEHITYKSESTÄ JA SIIHEN VAIKUTTAVISTA SEIKOISTA

Säätiön toiminta on vakaalla pohjalla eikä siihen ole odotettavissa muutoksia.

HALLINTO JA TOIMIELIMET

Säätiön hallintoelimiä ovat hallintoneuvosto ja hallitus.

Hallintoneuvosta valvoo ja tukee säätiön toimintaa. Säätiön asioita hoitaa ja sitä edustaa hallitus. Hallintoneuvoston jäsenet valitaan kolmeksi vuodeksi kerrallaan siten, että vuosittain erovuorossa on kolmasosa. Hallintoneuvoston puheenjohtajan ja kahden varapuheenjohtajan toimikausi päättyy aina seuraavan vuosikokouksen lopussa. Hallintoneuvosto valitsee hallituksen jäsenet (7 kpl) kolmeksi vuodeksi kerrallaan siten, että vuosittain kaksi tai kolme on erovuorossa.

Hallintoneuvosto vuonna 2024:

Kallio Panu

(19.4. asti)

Heikkilä Lauri

erovuorossa 2025

(25.3. asti)

Laaksonen Aki

(19.4. alkaen)

Hemmilä Tero

”

Huhtamäki Antti

”

Lehtelä Martti

”

Appelsin Ulla

”

Laxåback Jonas

”

Alakukku Laura

erovuorossa 2026

Hakanen Pertti

”

Junnila Vilhelm

”

Korhonen Jukka	”	
Mäki-Punto- Ristanen Tarja	varapuheenjohtaja	”
Niemi Risto Matti	”	
Salo Kari	”	
Yliselä Paula	”	
Wallin Jyrki	puheenjohtaja	erovuorossa 2027
Suomala Esko	varapuheenjohtaja	”
Alakoski Tomi		”
Eskola Heikki		”
Isotalo Jukka		
Kallio Panu (19.4. asti)	”	
Lahdenperä Milla (19.4. alkaen)	”	
Tunkkari Matti		”
Åberg Johan	”	

Hallintoneuvosto kokoontui yhden (1) kerran.

Hallitus vuonna 2024:

Perho, Tiina		erovuorossa 2025
Kaila, Minna-Mari		”
Ala-Nissilä, Olavi	puheenjohtaja	erovuorossa 2026
Bingham, Ella		”
Myllymäki, Paavo	varapuheenjohtaja	erovuorossa 2027
Mäkelä, Ilkka		”
Kola, Jukka		”

Hallitus kokoontui vuonna 2024 viisi (5) kertaa

Tilintarkastuksen vuodelta 2023 on suorittanut KPMG Oy

Kuluneena vuonna museon tukijat ja säätiön hallinnossa vuosia vaikuttaneet aktiivit, Heikki Eskola ja Olavi Ala-Nissilä saivat kumpikin näköisensä juhlat. Eskolalle myönnettiin kotiseutuneuvoksen arvonimi ja Ala-Nissilä vietti merkkipäiväänsä Loimaan liikuntahallilla Meidän maaseutumme-konsertilla museolle varoja keräten.

Kuvat: Senna Levonen ja Maileena Vaajoensuu, Suomen maatalousmuseo Sarka.



KIRJOITTAJAT

Maarit Heinonen on kasvigeenivaroihin erikoistunut tutkija Luonnonvarakeskuksessa.

Elsa Hietala toimii amanuenssina Suomen maatalousmuseo Sarassa.

Juha Hirvilampi on Suomen maatalousmuseo Saran kokoelmapäällikkö.

Senna Levonen toimii amanuenssina Suomen maatalousmuseo Sarassa.

Maija Mäki on museologian yliopistonlehtori ja yhteiskunta-etnologian dosentti Turun yliopistossa.

Sirkku Pihlman on tehnyt pitkän uran museologian tutkijana Turun yliopistossa ja jatkaa edelleen eläkkeellä tutkimustyötä kasviperintöaiheiden parissa.

Maileena Vaajoensuu toimii näyttelyamanuenssina Suomen maatalousmuseo Sarassa.

Maria Vanha-Similä on etnologian tutkijatohtori ja tietokirjailija.

Lauri Viinikkala on Suomen maatalousmuseo Saran museonjohtaja.