

KALAHAAVISSA

NYT

KALASTUSALUEIDEN, KALATALOUSVIRANOMAISEN
JA -NEUVONNAN TIEDOTUSLEHTI KEVÄT 2013



Sisältö

- Kalan tuottajahinnat 2012
- Henkilöstöuutisia
- Toimintapäivä Syvärauman ala-asteella
- Siikatyöryhmän muistio
- Särkikaloista maittavaa apetta

Valtion kalastuslupien tilinumerot muuttuivat

Valtion kalastuksenhoitomaksun (22 euroa / 7 euroa) ja läänikohtaisten viehekalastusmaksujen (29 euroa / 7 euroa) hinnat ovat ennallaan. Sen sijaan Valtion kalastuksenhoitomaksun ja läänikohtaisten viehekalastusmaksujen tilinumerot muuttuivat. Uudet Pohjola-pankin tilinumerot ovat:

MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖ / KALASTUKSENHOITOMAKSU	FI47 5000 0121 5028 42
MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖ/VIEHEKALASTUSMAKSU E-S	FI69 5000 0121 5028 34
MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖ/VIEHEKALASTUSMAKSU I-S	FI82 5000 0121 5028 91
MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖ/VIEHEKALASTUSMAKSU LAPPI	FI73 5000 0121 5028 59
MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖ /VIEHEKALASTUSMAKSU L-S	FI81 5000 0121 5029 09
MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖ/VIEHEKALASTUSMAKSU OULU	FI07 5000 0121 5028 83

...

Kalan tuottajahinnat 2012

Vuonna 2012 kalastajille maksettiin lohesta ja siasta pienempää kilohintaa kuin edellisvuosina. Myös kalanviljelijöille kasvatetusta kirjolohesta ja siasta maksetut tuottajahinnat laskivat. Muiden lajien osalta tuottajahinnat pysyivät lähellä edellisvuoden tasoa.

Luonnosta pyydetystä lohesta maksettiin kalastajalle keskimäärin 3,50 euroa ja siasta 3,88 euroa kilolta. Lohen kilohinnassa laskua oli edellisvuodesta 1,88 euroa ja siian hinnassa 0,58 euroa. Kasvatetun kirjolohen keskihinta, 3,20 euroa kilolta, oli 0,80 euroa edellisvuoden keskihintaa pienempi. Kasvatetun siian kilohinta, 6,73 euroa kilolta, oli 1,74 euroa edellisvuoden keskihintaa pienempi.

Kuhasta maksettiin kalastajille keskimäärin 4,86 euroa, ahvenesta 1,80 euroa, hauesta 1,48 euroa ja muikusta 2,28

euroa kilolta merialueella. Sisävesillä muikusta maksettiin keskimäärin 2,70 euroa kilolta.

Silakan keskihinta pysyi edellisvuoden tasolla. Elintarvikkeeksi käytetystä silakasta maksettiin kalastajille keskimäärin 0,25 euroa ja rehuksi käytetystä silakasta 0,17 euroa kilolta. Kilohailista maksettiin keskimäärin 0,19 euroa kilolta. Suurin osa elintarvikesilakasta menee vientiin. Vuonna 2012 lähes neljännes silakka- ja kilohailisaaliista purettiin suoraan ulkomaisiin satamiin. Tämä osuus ei sisälly hintatietoihin.

Esitetyt hinnat eivät sisällä arvonlisäveroa, joka kalasta oli 13 %. Siian, lohen, kirjolohen ja taimenen hinnat on laskettu peratulle kalalle, muiden lajien hinnat perkaamattomalle.

Lähde: RKTL

Henkilöstöuutisia

Marjo Aikko isännöitsijäksi Raumanmeren kalastusalueelle

Marjo on koulutukseltaan ympäristösuunnittelija (AMK) ja viittä vaille valmis biologi. Ensimmäisenä suurempana haasteena hänellä selvittää alueen kalataloudellinen tila ja tämän selvityksen pohjalta päivittää käyttö- ja hoitosuunnitelma linjaamaan tulevaisuuden toimia. Ajatuksia alueen kehittämiseksi voi lähettää isännöitsijälle osoitteeseen Marjo Aikko, Syväraumankatu 16 B 46 tai sähköpostilla marjo.aikko@dnainternet.net.

Olli Ylönen L-S Kalatalouskeskukseen

Olli Ylönen aloitti L-S kalatalouskeskuksen kalatalousneuvojana vuoden alusta. Olli on koulutukseltaan kalabiologi ja on aikaisemmin työskennellyt Jyväskylän yliopistossa ja Turussa Lounais-Suomen ja Salon seudun kalastusalueitten isännöitsijänä, missä toimessa hän myös jatkaa. Kalastusalue toiminnan lisäksi hän osallistuu erilaisiin kalatalousneuvonnan tehtäviin. Ollin tavoitta puhelinnumerosta 040-5786890 ja sähköpostilla osoitteella olli.ylonen@silakka.info.



KALAAHAVISSA NYT

Keväällä ja syksyllä ilmestyvät Kalahaavissa NYT lehtiset, joulukuussa normaali Kalahaavi lehti. Nyt-lehtiset ovat pienempiä julkaisuja ja käsittelevät kevään ja alkusyksyn ajankohtaisia kalatalousasioita. Joulukuun numero kokoaa vuoden kohokohdat ja tiedottaa yleisistä kalatalousaiheista.

Tästä lehdestä löydät tietoa Valtion uusista tilinumeroista ja luet tuoreimmat kala-alan uutiset.

Lehden toimitus toivottaa lukijoilleen mukavaa kesää ja kireitä siimoja!

Julkaisija: L-S Kalatalouskeskus ry.

Toimituksen yhteystiedot:

Päätoimittaja Chris Karppinen,
0400 708570,
chris.karppinen@silakka.info

Toimituskunta:

L-S Kalatalouskeskuksen toimialueen kalastusalueiden edustajat

Lehden julkaisu rahoitetaan Varsinais-Suomen ELY-keskuksen kalatalousyksikön myöntämällä kalatalouden edistämismäärärahalta ja toimialueen kalastusalueiden sekä L-S Kalatalouskeskus ry:n ja Satakunnan Kalatalouskeskus ry:n omilla varoilla.

Taitto ja paino: Mynäprint Oy

Varsinais-Suomen ELY-keskus muutti

Varsinais-Suomen ELY-keskus on muuttanut toiselle puolelle jokea Turussa ja toimii nyt osoitteessa Itsenäisyydenaukio 2, 20800 TURKU.

Postiosoite on PL 236, 20800 TURKU. ELY-keskus on avoinna arkisin 8.00-16.15.

Puhelinvaihteen numero on 0295 022 500.



Vapaa-ajan kalatalous Suomessa

Vapaa-ajankalastus on yksi suosituimmista harrastuksista, joissa yhteistä luonnonvaraa hyödynnetään. Vapaa-ajankalastuksen saaliiden merkitys kotitalouksien ravinnonhankinnassa on vähentynyt ja kalastukseen liittyvien virkistysellisten elementtien osuus on tullut entistä tärkeämmäksi. Vapaa-ajankalastuksen harrastamiselle on Suomessa hyvät olosuhteet. Kalastusta voidaan meillä harrastaa myös seisovilla pyydyksillä, toisin kuin monessa muussa maassa. Vapaa-ajankalastus tunnustetaan oleelliseksi osaksi suomalaista kulttuuria.

Vapaa-ajankalastuksella tarkoitetaan muuta kuin kaupallista kalastusta. Kaupallisen kalastuksen saaliit myydään ja kalastaja on useimmiten rekisteröity kalastajarekisteriin. Vapaa-ajan kalataloudella ymmärretään vapaa-ajankalastusta aineellisine ja aineettomine arvoineen, vapaa-ajankalastukseen liittyvää hallintajärjestelmää ja harrastusta palvelevia elinkeinoja.

Lähde: RKTL



RKTL jatkaa kalojen lisääntymisalueiden kartoittamista

Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos (RKTL) jatkaa kesällä 2013 kalojen lisääntymisalueiden kartoituksia itäisellä ja läntisellä rannikolla. Kartoitukset ovat osa valtakunnallista vedenalaisen meriluonnon monimuotoisuuden inventointiohjelmää, VELMUa, jonka tavoitteena on kerätä tietoa vedenalaisesta luonnosta merialueiden ja niiden luonnonvarojen kestävästä käytöstä ja suojelun yhteensovittamiseksi. Selkämeren ja Merenkurkun kartoituksissa etsitään pääasiassa kuhan, silakan ja ahvenen pienpoikasia. Kampelan ja piikkikampelan osalta poikasnuottauksia jatketaan keväällä Suomenlahdella ja Saaristomerellä. Tulevana kesänä poikaspyyntipaikkoja Selkämerellä ja Merenkurkussa on noin 60. Tutkimusalueilta mitataan myös ympäristömuuttujia, kuten veden sameutta, suolapitoisuutta ja näkösyvyyttä. Kartoitustulosten avulla täydennetään lisääntymisaluekarttojen kattavuutta Suomen rannikoilla ja saadaan lisätietoa mallien luotettavuuden arviointiin. Lisääntymisaluekarttoja voidaan hyödyntää paikallisesti ja alueellisesti esimerkiksi kalastusalueiden, kuntien ja ELY-keskusten toimesta kalakantojen hoidon ja rannikkoalueiden käytön suunnittelussa.

Lähde: RKTL

Toimintapäivä Syvärauman ala-asteella

Raumanmeren kalastusalue toteutti yhdessä paikallisten kalastusseurojen kanssa kalastusaiheisen toimintapäivän Syvärauman ala-asteella. Hyisestä säästä huolimatta oppilaat osallistuivat innolla järjestettyihin aktiviteetteihin.

Oppilaat pääsivät kokeilemaan mm. mato-ongen käyttöä ja ilahduttavasti lähes kaikki saivatkin saalista. Myös silakan koko matka merestä lautaselle tuli tutuksi. Yön yli pyytäneet silakkaverkot komeine saaliineen oli tuotu koulun pihaan, jossa kalat pudistettiin verkosta. Halukkaat pääsivät kokeilemaan silakan perkuuta, ja innokkaimmat perkasivatkin useampia kaloja. Perkuun tulokset paistettiin ja pisteltiin hyvällä halulla parempiin suihin. Myös muiden kalojen käsittelyyn opastettiin ammattitaitoisten käsittelijöiden toimesta.

Lisäksi oppilaat pääsivät tutustumaan ammattikalastajan työhön ja välineisiin, näkivät ja tunnustivat eläviä altaassa uivia kaloja, sekä kokeilivat tarkkuus- ja pituusheittoa virveilillä. Oppilaiden toivotaan innostuvan kalastusharrastuksesta jatkossakin, ja sitä helpottamaan arvottiin päivän aikana käytetyt välineet, useita onkia ja virveleitä.

Koemme, että kalatalouden edistämisessä erittäin tärkeää on kalastuksen tuominen tutuksi lapsille ja nuorille, mikä toteutui toimintapäivän muodossa erinomaisesti, kiitos hyvän talkoohengen ja yhteistyön.



Kuvassa kalastaja Jarno Aaltonen esittelee työssään tarvittavaa välineistöä Syvärauman koulun oppilaille.



Siikatyöryhmän muistio

Maa- ja metsätalousministeriö asetti 31.8.2012 työryhmän, jonka tehtävänä oli antaa esityksiä merellisten siikakantojen kalastuksen kestävyysedistämiseksi. Siikatyöryhmä on toiminut syyskuusta 2012 helmikuuhun 2013.

Siikatyöryhmä on tarkastellut siikakantojen tilaa, vaellussiian uhanalaisuutta ja siiankalastusta koskevia tietoja. Työryhmä on todennut, että tiedot siikakantojen tilasta ovat puutteellisia ja että tilanteen parantamiseksi tarvitaan erityinen siikaohjelma.

Siikatyöryhmä ehdottaa, että: Luodaan siikakantoja ja siian kalastusta koskeva ohjelma vuosille 2013–2018.

Siikaohjelman osana toteutetaan lyhyen ja keskipitkän aikavälin toimia ja sen seurantaan nimitetään eri sidosryhmistä koostuva avoimesti ja läpinäkyvästi toimiva seurantaryhmä.

Otetaan välittömästi käyttöön siiankalastuksen säätelyä koskevat lyhyen aikavälin toimet, jotka koostuvat verkkojen silmäkorajoituksista ja syysrauhoituksesta joissa sekä kalastuksen tilastointia koskevista tarkennuksista ja vaikutustenseurannasta.

- Yleisenä sääntönä verkkojen solmuvälin tulee siikaa meressä pyydetessä olla vähintään 43 millimetriä. Merenkurkussa ja Perämerellä on paikallisten saaristosiiikojen ja karisiian kalastuksessa tarpeen sallia tiheämpien verkkojen käyttö.
- Keskipitkän aikavälin toimenä toteutetaan siikakantojen



tilan parantamiseen tähtäävä tutkimusohjelma, jolla selvitetään vaellussiian ja muiden merellisten siikakantojen tilaa, kalastuksen kohdentumista siikaan, pyydysten valikoivuutta, siian istuttamisen kehittämistarpeita ja mahdollisuuksia istutetun siian kohdentuun kalastukseen sekä siiankalastuksen alueellista ja ajallista säätelytarvetta vuoden 2016 alusta lähtien.

Siikatyöryhmä on lisäksi todennut, että kalojen uhanalaisuuden arvioinnilla ja kuluttajien informoinnilla on tärkeä merkitys kalan tukku- ja vähittäiskaupassa. Tämän vuoksi työryhmä ehdottaa, että uhanalaisuuden arviointi ja kuluttajien informointi toteutetaan mahdollisimman läpinäkyvästi ja avoimesti sekä kalatalouden osapuolia osallistavalla tavalla.

Työryhmä ehdottaa lisäksi, että kalakauppaan liittyvien kysymysten käsittelemiseksi on tarpeen ylläpitää säännöllistä vuoropuhelua kalatalousalan ja kaupan keskusliikkeiden sekä ympäristöjärjestöjen kesken. Näin voidaan ennalta välttää tilanteita, joista tarpeettomasti voisi aiheutua vahinkoa kaupalle, kalatalousalalle ja kuluttajille. Työryhmä katsoo, että säännöllinen vuoropuhelu voitaisiin järjestää kalakauppaan liittyvien keskusjärjestöjen toimesta ja niiden sopimalla tavalla.

Jatkotyössä selvitetään ja arvioidaan ehdotusten taloudelliset ja muut vaikutukset.

Ehdotukset toteutetaan valtiontalouden kehysten ja talousarvioiden rajoissa.

Särkikaloista maittavaa apetta

Särkikalojen poistokalastuksesta ja hyötykäytöstä on kirjoitettu runsaasti viime aikoina. Asiaa on edistetty myös monenlaisin hankkein. Oma särkikalojen "hyötykäyttöni" mökkikalastajana oli parinkymmenen vuoden ajan kalojen heivaamista suoraan kompostiin. Sittemmin olen alkanut hiljalleen hyödyntää tätäkin osaa saaliista. Ensimmäinen särjen syöntikokemus taisi olla runsaat kymmenen vuotta sitten, kun ahventen vähyyden vuoksi pani savustuspönttöön sillä kertaa kokeeksi myös pari varttikilon särkeä. Maku oli mainio, vaikka ruotoisuus hieman häiritsikin syöntikokemusta. Lihamylyssä tai monitoimikoneessa hienonnettu savustettu särki käy maukkaan savukalatahnan raaka-aineena. Särki on särkikaloista maultaan ehkä paras, mutta tässä selostetut käsittely- ja käyttötavat sopivat myös pasurille ja pienelle lahnalle.

Särjen kuivaus

Virossa tutustuin siellä suosittuun särkikalojen kuivaukseen. Keväisin laskuojien penkat täyttyvät onkijoista, kun kutusärkeä ongitaan kuivausta varten. Kokonaiset kalat pannaan ensin noin vuorokaudeksi karkeaan merisuolaan. Tämän jälkeen ne pannaan narulle tai rautalankaan kuivumaan mieluiten aurinkoiseen tuuliseen paikkaa sateelta suojaan, esimerkiksi talon räystäään alle. Kalat voi ennen ripustamista kastaa hetkeksi etikka-vesiliuokseen, jolloin kärpäset eivät mielellään muni kalaan. Paras aika kalan ulkokuivatukseen on varhaiskevät jolloin yökosteutta ei esiinny ja kärpäsiäkin on vähemmän. Kala kuivuu yleensä 2-3 viikossa syöntikuntoon. Tämän jälkeen ne pannaan vaikkapa paperipusseihin jonnekin varjoisaan paikkaan. Valmis kala tuoksuu sen verran että paras paikka säilytykselle on esim vaja tai vastaava varastotila. Syöminen aloitetaan repimällä ensin suomut ja nahkoineen kalan päältä. Tämän jälkeen revitään kalan selyksestä suikaleita irti. Kuivattu suolainen kala maistuu mukavana suolapalana oluen kera. Sipsit voi siis sillä kertaa jättää ostamatta.

Särkeä paloiksi ja purkkiin

Eräs helppo tapa hyödyntää särkikalasaalista on valmistaa kalasäilykettä. Perkaus aloitetaan suomustamisella. Tämän



jälkeen leikataan saksilla evät ja pää pois ja lopuksi poistetaan sisäelimet. Kala leikataan koosta riippuen muutama osaan ja sen jälkeen pannaan lasipurkkiin (kuva 7). Marinadin ainekset löytyvät internetistä esim. savolainen sardiini -hakusanoilla. Ainekset löytyvät joka kodista (öljyä, sinappia, ketsuppia, suolaa ja muita mausteita). Marinadi pannaan kalapalojen päälle, kansi kiinni ja kylmään uuniin. Lämpötilaksi asetetaan 125 astetta. Kun purkeissa liemi alkaa kiehua, annetaan kalojen kypsyä 4 h, jonka jälkeen uuni otetaan päältä. Purkit saavat jäädä uuniin yön yli, jolloin ne jäähtyessään umpioituvat (kansi menee sisäänpäin lommolle). Näin valmistettuna purkit kannattaa syödä botuliiniriskin (pieni mutta mahdollinen) takia melko pian. Jos haluaa täyssäilykettä, purkkeja tulee keittää painekattilassa. Purkissa valmistetun särkikalan maku on kaikkiaan mainio ja ruodotkin ovat kypsennyksessä pehmenneet niin, ettei niitä huomaa lainkaan.

Särjen fileointi esitellään toisessa lehdessä.

Teksti ja kuvat: Reima Helminen