

## **Luomuinstituutin tutkimuskoordinaattorin, maisteri Jaakko Nuutilan puheet MTV3:n Huomenta Suomi ohjelmassa 10.3.2015**

(translitteroinut Ville Aarnikko)

### **Osa 1. Luomu – Tiedettä vai uskontoa?**

Tuomas Enbuske: Kun aikaa katsoo Rolexista tai uudesta Apple-kellosta, ni kyllähän se tuntuu hienommalta ku vaikka vanhasta Leijonasta katsottuna, onks luomussa oikeesti kyse samasta, täs maun kohdalla?

Jaakko Nuutila (tutkimuskoordinaattori, Luomuinstituutti): No jos ajatellaan makua, niin makuhan on jokaisen päässä ja suussa, se perustuu tälläsiin niinkun kokemuksiin, ja ja tota tietenkin myydään asioita yhtäläillä tavanomaisen ruoan puolella erilaisilla mielikuvilla. Kuluttajatutkimusten mukaan maku on yks tärkeimpiä tekijöitä miks valitaan luomua.

Enbuske: Xxx

Nuutila: Jos mennään tähän Hesarin tutkimukseen niin ensinnäki se että asiantuntijaraati niin se on tietenki käsite joka pitää mieltä et onks nää kyseiset aistinvaraisen arvioinnin asiantuntijoita, vai onks ne asiantuntijoita kuluttajina. Toinen asia on se että mikä tässä tutkimuksessa on ollut, tai testissä on ollut se kysymyksenasettelu. Et jos on sanottu et no kolme näytettä, mikä näistä on luomu? Ni se on jo arvoväritteinen tutkimus siinä vaiheessa.

Enbuske: Mut sitku katsottiin makua, niin parhaalta maistui kuitenkin se kaikkein halvin niistä.

Nuutila: Se on se mihkä Suomalaiset kuluttajat on opetettu. Mul on omia kokemuksia tästä kyseisestä broilerista ja voin sanoa, että rakenne on tiiviimpi, painohäviö pienempi kun paistetaan, ja tän tiukemman lihamäärän takia maku on täyteläisempi.

Enbuske: Mut eihän ihminen voi maistaa väärin, jos se on ihmisen mielestä pahanmakuinen, tai joku on hyvänmakuinen, niin se on totuus.

Nuutila: Se on sen kyseisen henkilön totuus. Ei voida yleistää. Jos ajatellaan tämmöistä aistinvaraista tutkimusta niin on erotustesti poikkeako, ja kaikki ne tutkimukset mitä mä oon nähny, niin kaikissa on todettu, että eroja on, on ne puolesta tai vastaan, mutta voidaan sanoa että luomu maistuu erilaiselta.

Enbuske: Xxx

Jussi Tammisola: Xxx

Enbuske: Nyt mennään oleelliseen kysymykseen, kun se luomubroileri siellä tepastelee, niin onko se onnellinen?

Jussi Tammisola: xxx

Enbuske: Täs nyt heitettiin tää homeopatia kehiin, mikä on Luomuinstituutin suhde tähän homeopatiaan? Mitä te ajattelette siitä, sehän nyt on ainakin epätieteellistä.

Nuutila: No sanotaan et Luomuinstituutilla ei oo minkäänäköstä suhdetta homeopatiaan, meil on suhde luomutuotantoon.

Enbuske: No onks nää broilerit onnellisempia?

Nuutila: Me ajatellaan asioita kokonaisvaltaisesti, jos ajatellaan tätä onnellisuutta, niin me ei voida mitata onnellisuutta, me voidaan mitata eläinten hyvinvointia, ja näit tutkimuksia on tehty hyvin paljon Suomessa ja muualla. Jos ajatellaan pelkästään eläintiheys, ja sen eläintiheyden merkitys sen eläimen hyvinvointiin. Täs puhuttiin mausta, et vaikuttaako makuun, niin löytyy tutkimusta Helsingin yliopistossa jossa esimerkiks sikojen koko eliniän aikanen stressi, kuljetuksen aikanen stressi, ja teurastuksen aikanen stressi, miten se vaikuttaa lihan laatuun, niin se on vaikuttanu sen lihan esimerkiks nesteensitomiskykyyn.

Enbuske: No maistuuko se liha paremmalle?

Nuutila: Stressiliha, jos ajatellaan että hirveä ajetaan pitkään metsässä, tulee tämmöistä tervalihaa, niin tottakai se näkyy lihassa ja maistuu lihassa.

## Osa 2. Onko luomu kestävä kehitystä?

Enbuske: Tää menee aina niin, että jos yrittää puhua mausta, niin luomuihmiset sanoo että eiku se onki joku muu, jos yrittää puhua terveellisyydestä, niin luomuihmiset sanoo et se on joku muu, jos yrittää puhua eettisyydestä, nii luomuihmiset sanoo et ei sekää oo se. Mikä ihmeen kokonaisvaltanen asia, mikä se luomun pointti sitte on jos ei mikään tieteellinen fakta?

Nuutila: Se on kokonaisvaltainen järjestelmä, se on kestävä tapa toimia, niin ympäristön kuin tuotantoeläinten ja ihmisten kautta. Toinen tärkeä argumentti on mun mielestä turvallisuus.

Enbuske: Turvallisuus kenelle?

Nuutila: Turvallisuus ihmisille, turvallisuus tuotantoeläimille, tuotantoeläinten kautta ihmisille. Jos me ajatellaan sitä uskomatonta määrää torjunta-aineita mitä meil löytyy, jäämiä löytyy ruuasta. Ennätys on 28 eri jäämää jostain viinirypälestä, kukaan ei voi sanoa miten tämmöinen coctaili, miten se vaikuttaa meihin ihmisiin. Sen lisäksi vielä kaikki nää lisäaineet ja muut. Nää kaikki on tota huomattavasti enemmän rajoitettuja luomutuotannossa, luomuruoassa. Mennään myös, mä nopeesti sanon, antibioottiresistenttien bakteereitten lisääntyminen, joka on todella vakava ongelma, tätä ei löydy luomutuotannossa.

Enbuske: Xxx

Tammisola: Xxx

Enbuske: Tää kuulostaa nyt siltä, että luomueläimellä on kuitenkin oikeasti, anteeksi et käytän ihmisten termejä, mut vähemmän onnellinen fiilis?

Nuutila: Lähetäänkö tutkimaan? Jos me ajatellaan niitä tota raittiin ilman saantia, auringonvalon saantia, mahdollisuutta olla lajitovereitten seurassa, ei kytkettynä parteen koko ikäänsä, niin eiks täs oo jo vastauksii. Ja mun mielestä nää on aika hauskoja nää dosentin kommentit näistä tutkimuksista, kaikki tutkimukset mitä te ootte lukenut ni kaikki on samansuuntaisia. Jos mä katon tutkimuksia niin löytyy erilaisia näkökulmia.

Tammisola: Tämä oli tiedän luomuihmisten tekemä tutkimus mihin mä viittasin.

Nuutila: Meidän luomuihmisten? Mä oon ihan tavallinen ihminen. Jos ajatellaan kokonaisuutta, ni meidän pitää miettii näit erilaisia...miten gmo vaikuttaa glyfosaattien ja muitten kautta kokonaisuuteen, me puhutaan globaalista ilmiöstä, me ei voida puuttua johonki pelkästään johonki homeopatiaan, tää on kokonainen järjestelmä, ja tän järjestelmän tarkoitus on pystyä ruokkii ihmisiä myös tulevaisuudessa, mikä on yks teidän teeseistä että luomulla ei ruokita, mutta mul on eväät siihen kyllä.

Enbuske: Mut anteeks ku luomu vaatii paljon enemmän pinta-alaa ku viljellään, niin kylhän se on selkeetä että jos tehoviljellään niin sillä voidaan ruokkia isompi määrä ihmisiä, oli se mitä tahansa mitä viljellään.

Nuutila: Kyllä, mut tää tehoviljely ei oo kestäväällä pohjalla, sillä saadaan maaperä kemikalisoitumaan, sillä saadaan käytettyä uusiutumattomat luonnonvarat loppuun, tää on lyhyen tien valinta. Jos mennään luomuun niin otetaan rinnalle myös niinku ruokavalion muutos ja ruokahävikin pienentäminen, ni silloin me ollaan todella vahvoilla.

Tammisola: Xxx

Enbuske: Xxx

Tammisola: Luomu estää jalostamasta kunnollisia ravitsevia lajikkeita, jolloin me voitisiin edelleen pienentää murto-osaan nykyinen viljelypinta-ala jos me saatisiin kasvituotteiden laatu semmoseks et se ois todella ravitsevaa ihmisille.

Enbuske: Jaakko, miksi näin ei saa tehdä?

Nuutila: Saa tehdä, siis ei voi sanoa että luomututkimus ois jollain tavalla arvoväritteistä, tai sitä ei olisi. Jos me ajatellaan kuinka paljon on rahaa satsattu tavanomaisen tutkimukseen, tavanomaisen tuotannon tutkimiseen, miks me ollaan vast tässä, luulis et maailma ois valmis. Nyt nyt on lähtenyt käyntiin Suomessa myös luomututkimus, ja luomu ei oo pelkästään muutaman uskonlahkolaisen valinta, meil on maailmassa päälle kaks miljoonaa tuottajaa, luomutuottajaa, se on aikamoinen määrä.

Enbuske: Onkse vähän sama kun alettais tutkia sitä että onko Rolexin antama aika oikeasti parempi ku Seikon antama aika?

Tammisola: No sanoisin vaan näihin että kun tuottajia on paljon niin tottakai ihmiset lähtee tuottamaan kun tuetaan tuetaan ja saadaan saadaan tota ihmisten luulojen perusteella parempaa hintaa vähemmällä vähemmällä tuotantopanoksella, mut ei se ole kestävää tuotantoa eikä ennenkaikkea säästä ympäristöä eikä ihmistä.

Nuutila: Se juuri on kestävää tuotantoa!

Enbuske: Kiitos teille.