

Etelä-Pohjanmaa – Koe rehdisti maukas ja aito ruokaelämys

23.6.2025

Ruoka ja juoma ovat tärkeitä elementtejä, joiden kautta me kaikki voimme nähdä ja tuntea paikan, johon saavumme ensi kertaa ja tuntea myös kuuluvamme joukkoon. Ruoka ja sen ulottuvuudet ovat välitön, aisteja stimuloiva kokemus, toisaalta myös hyvin henkilökohtainen ja viihdyttäväkin elämys. Aiemmat ruokakokemukset, muistot ja elämykset seuraavat meitä läpi elämän rikastuttaen jokaista suupalaa ja kulausta – koskaan et voi tietää, mistä makuyhdistelmästä tulvahtaa mieleesi lapsuuden jäätelötötterö, jonka vertaista et ollut koskaan aiemmin maistanut. Ruoka ja sen ulottuvuudet puhuvat kaikkia kieliä, yhdistävät kulttuurit ja kutsuvat sekä sydämen että mielen mukaan seikkailuun. Etelä-Pohjanmaa on vahvasti ruokaa tekevä maakunta, Ruokaprovinssi – onhan ruokaa viljelty, jalostettu ja nautittu täällä kautta aikojen.

Matkailijoiden tämän päivän innostus ja kiinnostus paikallisuuteen ja autenttisten elämysten kokemiseen on meille merkittävä mahdollisuus nostaa alueemme ruokamatkailullista vetovoimaa näkyviin. Yhteistyö on kaiken tekemisen keskiössä, niin ruokamatkailussakin. Kun tuottajat, ruokapalvelu- ja matkailuyrittäjät, aluekehittäjät ja asiantuntijat puhaltavat yhteen hiileen, saadaan syttymään sellainen tuli, jonka lämmössä syntyy elämys poikineen. Etelä-Pohjanmaalla eletään ajan hermolla, ja meneillään onkin kaksi ruokamatkailun kehittämishanketta; Maistuvaa matkailua Ruokaprovinssissa sekä Maut matkailuelämyksiksi -hankkeet, jotka ovat saaneet rahoitusta EU:n maaseuturahastosta. Matkailun kehittämishankkeista saadaan hyviä sytykkeitä sekä yhteisöllisyyttä, joka nivoo porukan yhteen.

Suomessa meillä on neljä vuodenaikaa, jotka määrittelevät meitä paitsi ihmisinä, myös ruokailijoina ja ruoanlaittajina. Nämä vuodenajat mahdollistavat meille erilaiset ruokasesongit ja tuovat syvyyttä sekä raaka-aineisiin, että ruokalajeihin. Jokainen ruoan raaka-aine ja ruokalaji kertoo tarinaa maaperästä, vuodenajasta ja selviytymisestä. Suomalaisen ruoan kulmakiviä ovat puhdas vesi ja raaka-aineet, metsän antimet ja

peltojen sadot, jotka heijastavat täällä asuvien ja tänne juurtuneiden ihmisen valintoja, ruokaidentiteettiä ja ylpeyttä omasta maasta ja omasta tekemisestä. Vielä kun opimme tuomaan ylpeyden esiin ja tuotteistamaan sen siten, että se mikä on meille täällä tavallista, voi olla muille uutta ja ihmeellistä. Kun katsomme oman alueemme raaka-aineita, ruokaa ja juomaa näillä samoilla matkailijoiden silmillä, voi kokemuksesta tullakin elämys.

Tarinan kerronnalla makumuistoja ja merkityksiä matkailijoille

Etelä-Pohjanmaan matkailijaselvityksen 2024 (Järvinen ym., 2025) mukaan Etelä-Pohjanmaalla vierailevat matkailijat arvostavat paikallisuutta; kysyttäessä vastuullisuuden merkityksiä matkailijoilta yli puolet vastaajista kokivat mahdollisuuden syödä paikallista ruokaa joko merkittäväksi tai erittäin merkittäväksi tekijäksi matkaillessaan. Lisäksi matkailijat pitivät tärkeänä paikallisen kulttuurin ja perinnemaisemien kokemista, paikallisten matkamuistojen ostamista ja että matkailuyritys työllistää paikallisia ja kertoo matkailijoille paikallisesta luonnosta ja kulttuurista. Matkailijat etsivät aitoja makuja ja paikallista elämänmenoa; ruoka ei ole vain vatsan täytettä – se on osa tarinaa, jonka halutaan kokea paikan päällä.

Paikallisuuden kokemukset siis kiinnostavat matkailijoita, ja ne voivat voi olla myös erottautumistekijä matkailussa. Kun pohdimme matkailumarkkinoinnin näkökulmasta, miksi matkailijan tulisi matkustaa juuri Etelä-Pohjanmaalle eikä naapurimaakuntiin, tulisi meidän muistaa myös alueemme erityispiirteet ja mahdollisuudet, joita täällä voi kokea ja oppia. Esimerkiksi merkittävät paikallishistorian tapahtumat, eteläpohjalainen tapa elää ja toimia sekä avarat lakeudet ovat erityispiirteitä, joiden esille tuominen on tärkeää. Siksi jokaisen alueemme yrityksen tulisi kertoa sekä oman yrityksensä että maakuntamme tarinaa matkailijoille. Ruoka onkin mainio keino kertoa tarinaa maakunnastamme ja sen historiasta; siitä miten lakeuksilla vilja on kasvanut ja kasvaa edelleen, ja miten eteläpohjalainen pitopöytä houkuttelee syöjän istumaan pöytään ja seurustelemaan. Tarinaa voidaan ruokailun yhteydessä kertoa jo sanoittamalla menu murretta hyödyntäen tai kattamalla pöytä eteläpohjalaisittain, hyödyntäen paikallista käsityötä. Tarinoiden kertominen ruoan kautta on ainutlaatuinen keino jättää makumuisto matkailijalle. Voimme miettiä millaisia makumuistoja meille itsellemme on jäänyt mieleen matkoillamme. Tarinat herättävät menneisyyden ja nykyhetken tapahtumat eloon – älä siis arastele kertoa kuka kuokkasi maan ja kasvatti marjat, kuka keitti mehun ja kenen reseptillä.

Kansallisella yhteistyöllä ruokamatkailusta vetovoimatekijä

Hungry for Finland kehittää suomalaista ruokamatkailua koordinoimalla kansallista ruokamatkailuverkostoa, jakamalla tietoa ja työkaluja sekä päivittämällä valtakunnallista ruokamatkailustrategiaa. Ruokamatkailustrategiassa korostetaan kestäviä, vastuullisia valintoja ja alueellista omaleimaisuutta. Etelä-Pohjanmaa on tässä työssä luonnollinen edelläkävijä: meillä on koko ruokaketju omasta takaa – pellolta

pöytään. Suomen ruokamatkailustrategian (Laamanen ym. 2024) tavoitteena on tuoda ruokamatkailusta yrityksille lisää liiketoimintaa, vetovoimaa Suomen matkailuun ja ikimuistoisia elämyksiä matkailijoille. Tärkeänä toimenpiteenä ruokamatkailustrategiassa nostetaan esille myös alueellisten ruokamatkailuidentiteettien kirkastaminen; tavoitteena on, että kaikilla Suomen matkailualueilla on selkeä ruokamatkailullinen identiteetti, joka heijastaa kunkin alueen kulttuurihistoriaa ja alueelliset kärkituotteet, jotka vahvistavat yhdessä Suomen brändiä monipuolisena ruokamatkailukohteena.

Myös Visit Finland panostaa ruokamatkailuun: tavoitteena on nostaa Suomi houkuttelevaksi ruokamatkailumaaksi ja tehdä suomalaisesta ruokakulttuurista näkyvämpi osa Suomi-kuvaa. Suomalaisen ruoan lähtökohdat ovat luonnossa, vuodenajoissa ja kulttuurissa. Kun suomalaisesta ruoasta tehdään tunnetumpaa kansainvälisellä tasolla, se tukee matkailun lisäksi ruokavientiä ja elintarvikealan kansainvälistymistä. (Visit Finland, 3.4.2025). Suomi tunnetaan jo puhtaasta luonnosta ja voimme olla ylpeitä myös puhtaasta ja turvallisesta ruoasta jota täällä tuotetaan. Koska myös kansallisella tasolla on tahtotila nostaa Suomi ruokamatkailun kartalle, nyt on hieno aika myös meidän alueellamme olla tällä matkalla mukana!

Yhdessä makujen äärellä

Ruokamatkailun kehittäminen on monipuolista ja maukasta yhteispeliä. Se vaatii tuottajien, ravintoloiden, matkailuyrittäjien ja alueellisten toimijoiden yhteistyötä, jossa myös kehittämishankkeilla on oma sijansa. Maut matkailuelämyksiksi -hankkeessa toteutettiin kyselytutkimus ruoka- ja matkailupalveluiden tarjonnasta sekä tulevaisuuskuvasta eteläisen Etelä-Pohjanmaan matkailu- ja ruoka-alan toimijoille talvella 2025. Tuloksien perusteella toimijoilla on sekä vankka usko alueemme matkailutoiminnan vahvistumiselle, että merkittävä halu tehdä yhteistyötä muiden toimijoiden kanssa. Yhteistä tekemistä riittää, sillä alueemme ruokaidentiteetti on vielä hahmottumassa. Varsinaisia eteläpohjalaisia perinneruokia helpommin lähestyttävinä nähtiin kyselytutkimuksen valossa erityisesti monipuolinen ruokatuotanto aina pellolta pöytään saakka sekä paikalliset erikoisuudet, kuten leipäjuusto, kropsu, ruisreikäleipä ja nisupitko. Nämä herkut eivät juuri selittelyjä kaipaa, kun vesi jo herahtaa kielelle.

Maistuvaa matkailua Ruokaprovinssissa -hankkeessa laadittiin yhteistyössä alueen matkailutoimijoiden kanssa Etelä-Pohjanmaan ruokamatkailun tulevaisuuskuva. Tulevaisuuskuva toimii tiekarttana alueen ruokamatkailun kehittämiselle korostaen paikallisten makujen, kulttuurin ja kestävän kehityksen merkitystä matkailukokemusten rakentamisessa. Tavoitteena on vahvistaa Etelä-Pohjanmaan asemaa houkuttelevana ruokamatkailukohteena, jossa yhdistyvät laadukkaat tuotteet, tarinallisuus ja yhteistyö eri toimijoiden välillä. Yhteisesti sovitut suuntaviivat toimivat hyvänä lähtökohtana maakuntamme ruokamatkailuidentiteetin vahvistamisessa, ja tavoitteena on tehdä Etelä-Pohjanmaasta houkutteleva myös ruokamatkailukohteena. Jokainen ruoka-annos, makumuisto ja tarina rakentavat kuvaa maakunnasta – ja tekevät Etelä-Pohjanmaasta yhä kiinnostavamman ruokamatkailijan silmissä. Kun terästämme katsetta, näemme tulevaisuuden, jossa matkailija saapuu maakuntaan kokemaan nimenomaan ruokaelämyksiä. Hän saapuu Etelä-Pohjanmaalle maatilalle majoittumaan, ostaa ruisleipää torilta, osallistuu illalla villiyrttikurssille, nauttii siinä samassa nokipannukahvit nuotiolla ja syö kropsua niin, että sokeri ja mansikkahillo ropisevat paidalle.

Suosimalla paikallista vahvistamme omaa ruokaidentiteettiämme

Ruoka on oleellinen osa kulttuuria, jolloin se on myös merkittävä osa matkailua. Yhteistyöllä voimme lisätä maakunnan vetovoimaa korostamalla ruoan merkitystä. Tärkeää on monipuolinen keskustelu paikallisesta ruoasta, juurista ja tämän päivän eteläpohjalaisesta tarjonnasta. Hankkeiden myötä voidaan tehdä tärkeää tiedotusta ja asennekasvatusta kaikille, jotka tekevät hankintoja paikallisilta ruokapalveluiden tuottajilta. Kun tiedostamme, kuinka tärkeää paikallisen ruoan ja ruokaidentiteetin tukeminen on ja millaista tarjontaa alueellamme on, osaamme myös omalla toiminnallamme vahvistaa oman maakuntamme ruokaperinteiden ja -kulttuurin kokemuksia. Kun tilaamme kokoustarjoiluja, pyydämmehän paikallisia makuja ja raaka-aineita sekä niistä valmistettuja tuotteita, banaanien ja muiden eksoottisten hedelmien sijasta. On tärkeää muistaa, että voimme vahvistaa omaa ruokaidentiteettiämme ja alueemme tuotantoa tekemällä valintoja kestävästi ja vastuullisesti monin eri tavoin.

Artikkeli on tuotettu osana Euroopan unionin osarahoittamia Maistuvaa matkailua Ruokaprovinssissa sekä Maut matkailuelämyksiksi -hankkeita, jotka ovat saaneet rahoitusta Euroopan unionin maaseuturahastosta.

Teija Koivisto
Projektipäällikkö, Maut matkailuelämyksiksi -hanke
Kauhajoen kaupunki

Jonna Kielenniva
Projektipäällikkö, Maistuvaa matkailua Ruokaprovinssissa -hanke
SEAMK



We need no ananas! Kuva luotu tekoälyllä.

Lähteet

Järvinen, E., Tuuri, H., Rossinen-Kaihlamäki, M., & Jyllilä, S. (2025). *Etelä-Pohjanmaan matkailijaselvitys 2024.* (Seinäjoen ammattikorkeakoulun julkaisusarja B. Raportteja ja selvityksiä192.) Seinäjoen ammattikorkeakoulu. https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe202501164008

Laamanen, O., Pöyhönen, M., & Garam, S. (2024). *Suomen ruokamatkailustrategia 2024–2028*. Haaga-Helia ammattikorkeakoulu. https://www.haaga-helia.fi/fi/ajankohtaista/artikkelit/suomen-ruokamatkailustrategia-2024-2028

Visit Finland, (3.4.2025). *Suomalaisesta ruoasta rakennetaan matkailuvaltti.* https://www.visitfinland.fi/ajankohtaista/tiedotteet/2025/suomalaisesta-ruoasta-rakennetaan-matkailuvaltti–uus

i-panostus-tuo-ruokakulttuurin-kansainvaliseen-valokeilaan