



Piirin Kekrissä tutustuttiin maatalan arkeen aistien avulla

13.10.2026

Mistä ruoka tulee? Kysymys kuulostaa yksinkertaiselta, mutta sen taakse kätkeytyy monivaiheinen ketju maataloista jalostukseen, kauppaan, keittiöihin ja lopulta kuluttajan lautaselle. Tätä ruoan matkaa pysähdyttiin tarkastelemaan Piirin Kekrissä Seinäjoella.

Safkan jäljillä -hanke osallistui Piirin Kekri 2026 -tapahtumaan 26.9. Seinäjoen Piirin alueella. Piirin Kekri on koko Etelä-Pohjanmaan sadonkorjuu- ja lähiruokajuhla, jossa kekriperinne yhdistyy paikallisiin makuihin ja yhteisölliseen syystunnelmaan. Tapahtumassa oli tarjolla muun muassa lähiruoka-annoksia ja -tuotteita, käsitoita, livemusiikkia, kekrihahmoja sekä perinteisiin, kestävään arkeen ja lähiluontoon liittyvää ohjelmaa.

Tapahtumaohjelmaan kuului puheenvuoroja ruokaan ja ruoantuotantoon liittyvistä teemoista *Makiaa ja magiaa*-nimellä. Safkan jäljillä-hanke näyttäytyi Annastiina Lääverin puheenvuorossa "Mistä ruoka tulee? Tule kurkistamaan maatalan arkeen ja tutustumaan ruoantuotantoon aistien avulla". Puheenvuoro sisälsi pohdintaa ruoan alkuperästä, toiminnallisten oppimisympäristöjen hyödyntämisestä peruskoulussa, erilaisten ruoka-aineiden matkasta pellolta pöytään sekä hankkeessa toteutettujen opintoretkien sisällöistä.



Piirin kekrin estradilla kuultiin seitsemän erilaista esitystä ruokaan, kestävyyteen, kekriin ja yrittäjyyteen liittyen. Kuvassa Asta Asunmaa Etelä-Pohjanmaan Maa- ja kotitalousnaisista on kertomassa yleisölle ruokahävikistä (kuva: Annastiina Lääveri, 2026).

Multa, herne, ohra ja tilli kertovat ruokaketjusta

Esityksen lähtökohtana oli ajatus siitä, että ruoka nähdään usein ensimmäisen kerran kaupassa tai omalla lautasella. Todellisuudessa sen matka alkaa paljon aikaisemmin maataloilla, joilla viljellään kasveja, hoidetaan eläimiä ja tuotetaan ruokamme raaka-aineita. Maatilan työt vaihtelevat vuodenaikojen mukaan, mutta tekemistä riittää ympäri vuoden. Viljelijän työssä yhdistyvät kasvien, eläinten, maaperän, sääolosuhteiden, koneiden ja teknologian tuntemus.

Puheenvuoroon kuului myös toiminnallinen osuus: yleisö pääsi tutustumaan erilaisiin "aistipurkkeihin", jotka kaikki viittasivat jollakin tavalla ruokaketjuun. Ruokaketjun toimintaa havainnollistettiin yleisölle mullan, herneiden, ohran ja tillin avulla. Purkkeja sai katsella, tunnustella, haistella ja kuunnella. Tilliä pääsi halutessaan myös maistamaan. Tarkoituksena oli osoittaa, kuinka tavalliselta näyttävä raaka-aine liittyy ruoantuotantoon, maaperään, eläinten ruokintaan, jalostukseen ja miten ruoan matka päättyy lopulta kuluttajan ruokapöytään.

Multa muistutti maaperän merkityksestä ruoantuotannon perustana. Vaikka multaa ei syödä, kasvit tarvitsevat maasta vettä ja ravinteita. Hyväkuntoinen maa auttaa kasveja kasvamaan ja tuottamaan satoa ruoaksi ja eläinten rehuksi. Kasvu syntyy luonnon ja ihmisen yhteistyönä, johon vaikuttavat maaperän lisäksi vesi, valo, lämpötila ja sää.

Kuivattu herne puolestaan osoitti, kuinka pienestä siemenestä voi kasvaa paljon ruokaa. Herne maistuu ihmisille esimerkiksi monien rakastaman hernekeiton muodossa sekä eläimille valkuaisrehuna. Palkokasvina herne sitoo typpeä, minkä vuoksi sillä on tärkeä rooli viljelykierron monipuolistajana ja maan kasvukunnon parantajana. Samalla se tarjoaa kotimaisen vaihtoehdon kasviproteiinin tuotantoon.

Ohra kertoi jyvän pitkästä matkasta. Ennen kuin ohrasta syntyy esimerkiksi leipää, puuroa, maltaita, juomia tai eläinten rehua, tarvitaan kylvöä, kasvuston seurantaa, sadonkorjuuta, kuivausta ja varastointia. Jyvä voi näyttää pieneltä ja vaatimattomalta, mutta sen taustalla on runsaasti työtä, ammattitaitoa, koneita ja sääolosuhteisiin sopeutumista.

Tilli nosti esiin tuoksujen ja makujen merkityksen. Sen tuoksu voi tuoda mieleen esimerkiksi kesän, uudet perunat, kurkut tai kalaruoat. Samalla tilli muistutti, ettei ruoassa ole kyse vain ravitsemuksesta tai nälän taltuttamisesta. Ruoan tuoksu, maku, ulkonäkö ja rakenne vaikuttavat ruokailukokemukseen ja siihen, minkälaisen tunteen ruoka jättää ruokailijan mieleen.



Yleisö pääsi tutustumaan ruokaketjuun ja maatalouteen aistipurkkien avulla (kuva: Annastiina Lääveri, 2026).

Yleisö mukaan ihmettelyyn

Havaintopurkit herättivät yleisön tarkastelemaan tuttuja asioita uudesta näkökulmasta. Miltä multa tuntuu hyppysissä? Miltä kuivattu herne tuoksuu? Millainen ääni syntyy ohranjyvistä, kun purkkia ravistellaan? Mitä tillin tuoksu tai maku tuo mieleen?

Aistien avulla ruoantuotanto muuttui käsin kosketeltavaksi. Samalla keskustelu siirtyi yksittäisistä raaka-aineista laajempiin kysymyksiin: millaista työtä ruoan tuottaminen vaatii, mitä pellolla tapahtuu eri vuodenaikoina ja kuinka monta vaihetta tarvitaan ennen kuin ruoka päätyy lautaselle.

Juuri itse koetut asiat jäävät usein parhaiten mieleen. Kun oppija saa nähdä, kuulla, haistaa, koskettaa ja kysyä, abstrakteilta tuntuvat asiat voivat muuttua ymmärrettäviksi. Esimerkiksi tuotannon mittakaava, maatilan työn määrä, luonnonolosuhteiden vaikutus sekä kasvien ja eläinten hoito avautuvat eri tavalla aivan oikeissa ympäristössä, kuin pelkästään kirjasta tai näytöltä lukemalla.

Maatila on moniaistillinen oppimisympäristö

Sama ajatus on ollut mukana Safkan jäljillä -hankkeen opintoretkillä. Lapset ja nuoret ovat päässeet tutustumaan maatiloihin eri puolilla Suomea sekä näkemään peltoja, eläimiä, kasveja, rakennuksia ja maatalouskoneita. Retkillä on kuunneltu maatilan ääniä, tunnistettu tuoksua, pajattu eläimiä, keskusteltu maatalousyrittäjien kanssa ja tutustuttu ruoan alkuperään käytännössä.

Maatilavierailulla ruoantuotannosta ei vain kuulla tai lukea, vaan se voidaan nähdä ja kokea ihan itse. Kun oppilas näkee, missä ruoka kasvaa ja millaista työtä sen tuottaminen vaatii, ruoan matka pellolta lautaselle konkretisoituu. Samalla maatila avautuu oppimisympäristönä, jossa voidaan käsitellä esimerkiksi biologiaa, ympäristötietoa, matematiikkaa, teknologiaa, ammatinvalintaa, yhteiskuntaoppia sekä kestävyyttä. Kuten Sinikorven ym. (2026) maatilavierailuja käsittelevässä tieteellisessä artikkelissa todetaan, maatilaympäristö soveltuu erinomaisesti erilaisten opetussisältöjen havainnollistamiseen ja monialaisten oppimiskokonaisuuksien toteuttamiseen.

Safkan jäljillä -hankkeessa ruokaketjua tuodaan lasten ja nuorten ulottuville opintoretkien lisäksi oppimateriaalien ja virtuaalivierailujen avulla. Tavoitteena on tarjota kouluille käytännönläheisiä tapoja käsitellä ruoan alkuperää ja ruokaketjun eri vaiheita tutkittuun ja luotettavaan tietoon nojaten.

Esityksen lopuksi palattiin alkuperäiseen kysymykseen: mistä ruoka tulee? Vaikka ruoan alkuperän ymmärtäminen on tärkeä osa lasten ja nuorten ruokakasvatusta, aihe koskettaa yhtä lailla myös aikuisia. Arjen keskellä ruoantuotanto, sen vaatima osaaminen ja lukuisat työvaiheet jäävät helposti näkymättömiin. Oppilaiden uteliaisuus ja halu kysyä ”mistä ruoka tulee” haastavat kuitenkin myös meidät aikuiset pysähtymään saman kysymyksen äärelle. Mitä paremmin tunnemme ruoan matkan pellolta pöytään, sitä paremmin ymmärrämme ruokaketjun merkityksen osana yhteiskuntaa, huoltovarmuutta ja jokapäiväistä elämäämme.

Ja jos aivan rehellisiä ollaan, monimutkaisenkin pohdinnan jälkeen yksinkertaisin vastaus kysymykseen ”mistä ruoka tulee?” löytyy edelleen maatilalta.



Maatilat tarjoavat monipuolisen ja moniaistillisen oppimisympäristön oppilaille. Kuvakollaasissa voidaan nähdä tunnelmia Safkan jäljillä-hankkeessa järjestetyiltä opintoretkiltä (kuva: Annastiina Lääveri, 2026).

Tämä artikkeli on kirjoitettu osana Safkan jäljillä – Ruokaketju tutuksi nuorille-hanketta, jota rahoittaa Maa- ja metsätalousministeriö Ruokaviraston kautta. Kirjoittaja on Seinäjoen ammattikorkeakoulun asiantuntija. Hankkeen päätoteuttajana on Savonia-ammattikorkeakoulu ja osatoteuttajina Seinäjoen ammattikorkeakoulu, Jyväskylän ammattikorkeakoulu ja Koulutuskeskus Brahe.

Annastiina Lääveri

Asiantuntija, TKI

SEAMK

Lähde

Sinikorpi, A., Vertainen, L., Kajander, K., Kähkönen, A.-L., & Leskinen, J. (2026). "Kaikki osapuolet tekivät parhaansa, jotta oppilaat saivat hyvän kokemuksen". Maatilavierailujen toteutus ammattikorkeakoulun ja yliopiston yhteistyönä. *LUMAT-B*, 11(1), Article 2. <https://urn.fi/urn:nbn:fi:hulib:editori:lumatb.v11i1.31241>