Sen seittemän sortin iltakaffit

19.11.2025

Maistuvaa matkailua Ruokaprovinssissa – hanke toteutti lokakuun lopulla neljä kertaa Sen seittemän sortin iltakaffit -tilaisuuden, joihin kutsuttiin ruoka- ja juomamatkailusta kiinnostuneita yrityksiä. Iltakaffeille osallistuikin 25 yritystä edustaen sekä ruuan ja juoman tuottajia, jalostajia ja matkailupalveluita tarjoavia yrityksiä. Tilaisuuksien tarkoituksena oli selvittää, millaisten ruoka- ja juomatuotteiden sekä ruokamatkailupalveluiden varaan ruokamatkailua voitaisiin kehittää Etelä-Pohjanmaalla. Eli mitkä ovat ne selkeät tunnistettavat kärkituotteet ja raaka-aineet, joiden kautta matkailija voi kokea alueen historiaa, perinteitä, tarinoita ja elämäntapaa.

Mikä on Etelä-Pohjanmaan mustamakkara?

Matkailija mieltää jonkin ruuan, juoman tai jonkin muun ruokakulttuuriin liittyvän elementin tiettyyn maantieteelliseen alueeseen. Se mitä ja miten syödään, kertoo ympäröivästä luonnosta, alueesta ja yhteiskunnasta sekä alueen historiasta, identiteetistä ja kulttuurista. Esimerkiksi mustamakkara yhdistetään Pirkanmaalle, karjalanpiirakat Itä-Suomeen, poro Pohjois-Suomeen, tomaatit Pohjanmaalle tai kalaruuat Järvi-Suomeen.

Etelä-Pohjanmaa on historiallisesti tarkasteltuna kovan leivän ja keitetyn ruuan maa- ja karjatalousaluetta, jossa käytetyt raaka-aineet ovat mukailleet vuoden kiertoa ja sesonkituotteet ovat olleet tärkeitä. Maakunnan ruokakulttuuriin ovat vaikuttaneet myös Suomen sisäisen siirtolaisuuden tuomat vaikutteet kuten karjalanpaisti, piirakat ja sienestys, jotka ovat meille nykyään jo hyvin tuttuja ja osa arkea.

Mutta mikä on se elementti, josta Etelä-Pohjanmaa tunnetaan? Tilaisuuksien perusteella voisi jopa todeta, ettei selkeästi tunnistettavaa ruoka- ja juomatuotetta ole valmiina ruokamatkailun näkökulmasta tarkasteltuna, vaikka maakunta tunnetaan vahvana ja johtavana ruuantuottajana Suomessa. Jos ehdotonta ruoka- ja

juomaelementtiä ei noussut esille, niin osallistujat olivat yhtä mieltä siitä, että tapa tarjota eli vieraanvaraisuus, jos mikä, on eteläpohjalaista ruokakulttuuria – tarjottava ei saa loppua kesken. Etelä-Pohjanmaalla arkiruoka on yksikertaista, mutta pidoissa komiaa. Runsaus ei tarkoita välttämättä artikkeleiden suurta määrää, vaan ennemmin sitä, ettei kenenkään tarvitse lusikoida viimeisiä rippeitä tarjoiluastian pohjalta tai ottaa viimeistä palaa ensimmäistä kertaa ruokaa haettaessa.

Krouvia rustiikkia ja leipäalustataloutta

Iltojen aikana keskusteltiin myös siitä, miten eteläpohjalaista ruokaa ja juomaa voisi kuvailla. Iltoihin osallistuneet olivat tässä kohdin varsin yksimielisiä ja esille nousi muun muassa seuraavaa: konstailematonta, maukasta ja itse tehtyä, krouvia rustiikkia, selkeää ja rehellistä, raskasta ja täyttävää, itse tehdyn ja artesaaniruuan välimuotoa.

Ruokamatkailua lähestyttiin myös pohtimalla mitä voisi kuulua eteläpohjalaiseen pitopöytään ja mitä ylipäätään matkailijoille haluttaisiin tarjota. Keskusteluissa nousi esille Etelä-Pohjanmaan elintarvikejalostajien runsaus, joiden tarjooma on laadukasta. Lähiruuan ja lähellä tuotettujen raaka-aineiden käyttö ruuan valmistuksessa, ainakin iltoihin osallistuneiden yritysten mukaan, on tavallista ja tavoiteltavaa. Sen sijaan, että pitopöytään tunnistettaisiin tiettyjä ruokia, niin esille nostettiin jälleen tarjottavan riittävyys ja runsauskin, vähintään nyt ainakin ”sen seittemän sorttia”. Tarjottavien makujen tulisi olla puhtaita, paikallisia ja selkeitä.

Toiveena on, että lähituotteista kootussa pitopöydässä maistuu juurevuus ja lakeuden antimet pellolta pöytään niin ruuissa kuin juomissakin. Myös luonnonantimet nousivat esille. Tahtoa järvikalan, riistan, marjojen ja sienten lisääntyvälle käytölle on olemassa, mutta kysymykseksi nousi, voiko niiden varaan rakentaa eteläpohjalaisia ruokamatkailutuotteita. Myös perinneruuat nousivat esille, mutta tässä kohdin pohdittiin, riittääkö matkailijoiden kiinnostus perinneruokia kohtaan esimerkiksi kannattavuuden näkökulmasta tarkasteltuna. Lisäksi Etelä-Pohjanmaalla ei ole vain yhtä tai tiettyä joukkoa perinneruokia tai valmistustapaa, vaan tarjontaa on runsaastikin ja tuotteet muokkaantuvat tekijöidensä mukaan. Myös nimiä samalle ruualle voi olla useita, kuten kropsu, ropsu tai pannari.

Iltakaffit-tilaisuuksissa pohdittiin eteläpohjalaisia makuja. Naurisleipää on perinteisesti leivottu Etelä-Pohjanmaalla. Perinteisten tuotteiden lisäksi maakunnasta löytyy runsaasti erilaisia elintarvikejalosteita, joista saa mainioita tarjottavia (kuvat: Elina Järvinen, 2025).

Vaikka on haastavaa löytää yhteistä, kaikille yrityksille sopivaa ruoka- tai juomatuotetta, niin tilaisuuksiin osallistuneet kuitenkin suhtautuivat myönteisesti ajatukseen löytää niitä tuotteita ja reseptejä, joilla Etelä-Pohjanmaan ruokamatkailua nostetaan esille, kunhan ne eivät sido liiaksi. Mitä tämä voisi siis tarkoittaa käytännössä?

Voisiko eteläpohjalainen ruokamatkailu rakentua ensisijaisesti kulttuurihistoriansa, vieraanvaraisuuden ja laadukkuuden ympärille? Eteläpohjalaisuudella ja sen rikkaalla kulttuurihistorialla ja tarinoilla voidaan ruokaa ja juomaa yhdistää ja sitoa alueeseen, vaikka kaikki tekisivät tarjottavansa tavallaan. Matkailija on kiinnostunut paikallisuudesta, mutta ei välttämättä halua kokea sitä alkuperäisten klimppisoppien ja piimävellien muodossa. Mutta voisiko näissä piillä myös mahdollisuus herättää matkailijan huomio? Perinneruokaa modernilla twistillä – esimerkiksi voisiko piimävelli toimia lähtökohtana vaikkapa makusiirapille, joka on vain yksi komponentti jossakin tarjottavassa? Tilaisuuksissa nousi esille myös leipien runsas käyttö ja sen mahdollisuudet. Eräässä tilaisuudessa lanseerattiin ilmaisu: leipäalustatalous. Leipä tarjoaa mahdollisuuden muun muassa nostaa esille erilaisia laadukkaita maakunnassa tehtyjä valmiita jalosteita ja antaa vapaat kädet niin suolaisten kuin makeiden leivänpäällisten tekemiselle alusta loppuun. Leipää voi valmistaa itse tai ostaa valmiina. Maakunnassa on erinomainen valmiiden leipä- ja keksituotteiden valikoima. Kysymys onkin enemmän siitä, kuinka sanoitamme matkailijalle, miksi haluamme tarjota juuri leipää ja niiden päällisiä eteläpohjalaisena makuelämyksenä sekä millaisia tarinoita saisimme niihin yhdistettyä.

Sen seittemän sortin maut

Eräässä iltakaffit-tilaisuudessa todettiin myös, että meillä on mahdollisuus aloittaa eteläpohjalaisen ruokamatkailun identiteetin rakentaminen täysin puhtaalta pöydältä, koska niitä ehdottomia tiettyjä ruokaelementtejä ei ole olemassa. Sen sijaan meillä on runsas valikoima mistä lähteä liikkeelle ruokamatkailukulttuurin luomiseksi. Illoissa peräänkuulutettiin rohkeutta – rohkeutta olla aidosti ylpeitä siitä mitä maakunnalla on annettavaa: monipuolisesta tarjonnasta ja osaavista ammattilaisista. Lisäksi kaikissa neljässä tilaisuudessa nousi esille laatu – kun tehdään, niin tehdään kunnolla.

Iltakaffit olivat erinomainen tapa lähestyä varsin haastavaa asiakokonaisuutta. Saimme ensiarvoisen tärkeää tietoa siitä, mitä matkailijoiden kanssa toimivat yritykset asiasta ajattelevat ja mitä on heidän mukaansa ylipäätään mahdollista toteuttaa. Seuraavaksi iltakaffien antia aloitetaan työstämään reseptiikan muotoon Sen seittemän sortin maut -työpajoissa. Helmikuussa 2026 toteutettavissa työpajoissa kokeillaan muutamia aihiota, joista voisi tulla esimerkkitarjottavia matkailijoille. Iltakaffien antia hyödynnetään myöhemmin myös alueellisen ruokamatkailubrändin laatimisessa, jonka työstäminen tapahtuu kevään 2026 aikana.

Eteläpohjalainen ruokamatkailu ei tarvitse valmiiksi annettuja raameja – sen vahvuus on aitoudessa, vieraanvaraisuudessa ja rohkeudessa tehdä omalla tavalla. Kun jokainen maku ja tarina saa oman paikkansa, syntyy jotain aidosti tunnistettavaa. Millainen on Sen seittemän sortin makumatka, joka maistuu Etelä-Pohjanmaalta? Aika näyttää.

Lisätietoja toteutettavista toimenpiteistä voit lukea hankkeen verkkosivuilta Maistuvaa matkailua Ruokaprovinssissa -hanke. Hanke on Euroopan unionin osarahoittama ja saanut rahoitusta EU:n maaseuturahastosta. Hanketta toteuttavat Seinäjoen ammattikorkeakoulu ja Etelä-Pohjanmaan Maa- ja Kotitalousnaiset/ProAgria Etelä-Pohjanmaa

Elina Järvinen
Asiantuntija, TKI
SEAMK

Jonna Kielenniva
Asiantuntija, TKI
SEAMK

Paula Juurakko
Lehtori
SEAMK

Asta Asunmaa
Ruoka-asiantuntija
Etelä-Pohjanmaan Maa- ja Kotitalousnaiset/ ProAgria Etelä-Pohjanmaa)

Artikkelin kirjoittajista Elina Järvinen ja Jonna Kielenniva työskentelevät matkailun asiantuntijoina ja Paula Juurakko ravitsemisalan lehtorina Seinäjoen ammattikorkeakoulussa. Asta Asunmaa työskentelee ruoka-

asiantuntijana Etelä-Pohjanmaan Maa- ja Kotitalousnaiset/ProAgria Etelä-Pohjanmaalla.