

WWF:n Kalaopas. Tee ympäristöteko: syö kalaa!

06.06.2018



Kesä houkuttelee merelle kalaan. Itämeren kalan syönti on myös ympäristöteko, jos eväkäs on pyydetty kestävästä kalakannoista.

- Uskaltaisinkin väittää, että villin kalan pyynti on kaikkein ympäristöystävällisintä ruuan hankintaa. Siinä ei esimerkiksi tarvitse raivata maata viljelykäyttöön ja se tulee meille luonnon tarjoamana, ilmaisena palveluna, hehkuttaa ympäristöjärjestö WWF:n suojeluasiantuntija Matti Ovaska. WWF on vuosia kampanjoinut kestävästä kalastuksesta ja kalantuotannon puolesta. Kestävällä kalastuksella tarkoitetaan Matti Ovaskan mukaan sitä, että verotetaan kalakantoja vain niiden kasvun verran. Kestävä kalastus ei myöskään vahingoita kalojen elinympäristöä ja muita vesieliöitä. Järjestö kannustaa suosimaan omien lähivesiemme alihyödynnettyjä kaloja, kuten silakkaa, muikkua, särkikaloja ja ahventa ja karttamaan uhanalaisia lajeja, kuten ankeriasta ja meritaimenta. Myös syvänmeren lajien, kuten merikrotilin, puna-ahvenen ja pallaskalojen osalta on syytä olla tarkkana.

Entä mikä on Itämeren kalakantojen tilanne?

- Itämeren silakka- ja kilohailikannat ovat vakaalla pohjalla. Myös pohjoisen lohijoet ovat elpymässä lohikantojen oltua vuosikymmenet pohjalukemissa. Muun muassa Tornionjoella lohikannat ovat saavuttaneet kestävästä tason. Rannikkokalojen, kuten ahvenen, hauen ja kuhan kantojen taso vaihtelee eri puolilla Itämeren, Matti Ovaska kertoo. Ahvenanmaan näkökulmasta silakan pyynti on hyvä esimerkki kestävästä kalastuksesta, samoin ahvenen kalastus vapavälineillä. Pohjoisen lohijokiin kudulle palaavat lohet uivat Ahvenanmaan ohi ja maltillinen lohien pyynti merellä uistelemalla voi Ovaskan mukaan tarjota huikeita elämyksiä. - Täytyy tosin muistaa, että lohikannat ovat vasta elpymässä. Kalastusta ei tule lisätä nykyisestä, Ovaska painottaa.

Turskalla menee huonosti

Itämeren turskakannoista on Ovaskan mukaan syytä olla todella huolissaan; sekä pääaltaan itäinen että eteläinen turskakanta ovat huonolla tolalla. - Turskaa on ylikalastettu vuosikymmeniä. Suurin osa turskasta kalastetaan pohjatruolilla, eikä tämän kalastusmenetelmän osuutta turskakantojen huonoon tilaan tunneta. Muualta on kuitenkin esimerkkejä siitä, että kalakannat eivät palaudu entiselleen troolikalastuksen lopettamisen jälkeenkään. Tämä saattaa johtua siitä, että kalastusmenetelmä

vaikuttaa pitkäaikaisesti pohjaelimistön vähentymiseen. Ylikalastuksesta voi johtua Ovaskan mukaan myös, että turskien keskikoko on pienentynyt. – Ennen turska oli isokokoinen kala, mutta ei enää. Ahvenanmaata ympäröi meri, joka ei ole kovin hyvässä kunnossa. Ravinnekuormitus Itämereen on tilastojen mukaan vähentynyt, mutta meren tila ei silti ole parantunut. Ylikalastuksen lisäksi tämä näkyy muun muassa turskakantojen tilassa.

Suojelukeinot ovat olemassa

Itämeren kalakantojen suojeluun on periaatteessa olemassa työkalut. Esimerkkinä tästä on koko EU:n laajuinen kalastuspolitiikka, jonka tavoitteena on lopettaa ylikalastus ja sivusaaliin heittäminen kuolleena takaisin mereen. Tavoitteiden toteutus kuitenkin ontuu. – Kaikilla jäsenmailla ei ole riittävästi halua toteuttaa käytettävissä olevia toimenpiteitä, Ovaska toteaa. Kalastuskiintiöt ylittävät esimerkiksi turskan osalta edelleen tieteellisesti määritellyt suositukset ja saaliin poisheittoa tapahtuu edelleen.

Kotimainen kala ei kelpaa kuluttajille

Suomessa suuri osa silakkasaaliista haaskataan elintarviketuotannon ulkopuolelle turkiseläinten rehuksi, ja samaan aikaan meille tuodaan paljon kalaa ulkomailta. – Suomalaisten taito käyttää kalaa ruuaksi monipuolisesti ei ole kehuttava. Suurin osa käyttämästämme kalasta on tuontikalaa, norjalaista lohta. Esimerkiksi silakkaa voisi käyttää nykyistä paljon enemmän, mutta jostain syystä se ei kelpaa kuluttajille. Myös ahven on erinomainen ruokakala, Matti Ovaska sanoo. Kysymys Itämeren kalan syönnin terveellisyydestä, kuten esimerkiksi silakan dioksiinipitoisuuksista, on kuluneina vuosina noussut aika ajoin lehtien otsikoihin. – Kalan syönti on yleisesti ottaen terveellistä, mutta vierasaineiden kanssa on oltava tarkkana ja noudatettava Eviran suosituksia. Kehitys tässä on mennyt parempaan päin. Vierasainepitoisuudet Itämeressä ovat laskeneet koko ajan, kun esimerkiksi teollisuuden prosessit ovat parantuneet. Suojeluasiantuntija Matti Ovaska elää kuten opettaa, ja kertoo lempiruuakseen tuoreet ahvenfileet voissa paistettuna. Hän muistuttaa vielä, kuinka onnekkaita suomalaiset ovat monipuolisen, kotimaisen kalantarjonnan näkökulmasta. – Jos kalastamme kestäväällä tavalla, villi kala poikkeaa ympäristöystävällisyydessään kaikesta muusta ruuasta. On meidän etumme, että tätä luonnon meille suomaa palvelua ei tuhota.

Artikkeli lehdestä Ålandsbanking 1/2018 (julkaistu 06.06.2018)

Teksti: Anne Brax, viestintäjohtaja, WWF Suomi / Kuva: WWF Suomi