



ARTIKKELI

Raaka-aineista aterioihin

Mirja Viinisalo

Vox consumptoris – Kuluttajan ääni

Kuluttajatutkimuskeskuksen vuosikirja 2005

Toimituskunta: Johanna Leskinen, Hannele Hallman,
Merja Isoniemi, Liisa Perälä, Taina Pohjoisaho,
Erja Pylvänäinen

Kansi/taitto: Taina Pohjoisaho

Valokuvat: Petteri Repo

Julkaisija:

KULUTTAJATUTKIMUSKESKUS

PL 5 (Kaikukatu 3)

00531 HELSINKI

Puh. (09) 77 261

Faksi (09) 7726 7715

www.kuluttajatutkimuskeskus.fi

ISBN 951-698-129-1

Savion Kirjapaino Oy, Kerava, 2005

RAAKA-AINEISTA ATERIOIHIN

Mirja Viinisalo

Johdanto

Kuluttajatutkimuskeskuksessa on tutkittu useiden eri aineistojen ja menetelmien avulla kotitalouksien ruoan valintaa, ruokatalouden hoitoa ja ruokailua sekä ruokaan liittyviä arvostuksia ja asenteita ja esitetty arvioita siitä, mitä tulevaisuus tuo tullessaan (esim. Varjonen 2000, 2001). Varjonen (2000) tarkasteli kotitalouksien ruokatalouden hoitoa käyttämällä lähdeaineistonaan markkinatutkimuslaitosten kotitalouksilta kokoamia kyselyaineistoja vuosilta 1985–1997 ja A.C. Nielsenin kokoamia aikasarjoja eräiden pakattuja elintarvikkeita koskevien tuoteryhmien myynnistä ja tuotevarianttien lukumääristä supermarketeissa vuosina 1980–1997. Tulosten analysoinnissa hän keskittyi aterioinnin ja ruoanvalmistuksen helppoutta ja mukavuutta korostavaan suuntaukseen, josta on käytetty nimitystä convenience. Johtopäätöksenä oli, että convenience-tuotteiden käyttö oli suuntaus, joka nähtiin myös tulevaisuuden trendinä ruokatalouden hoidossa erityisesti nuorempien ikäluokkien parissa. Tämä näkyi ruokatalouden hoidossa siten, että lämpimiä aterioita korvattiin useammin välipaloilla, valmisruokien käytössä siirryttiin yhä valmiimpien aterioiden ostamiseen ja silloinkin kun ruokaa valmistettiin itse, raaka-aineina käytettiin mahdollisimman vähän esikäsittelyä kaipaavia ja nopeasti kypsyviä tuotteita.

Tilastokeskuksessa käytettiin lähtökohtana Varjosen (2000, 60–61) laatimaa valmisruokien luokittelua tutkittaessa kotitalouksien valmisruokien kulutusta vuosina 1985, 1990, 1994–1996, 1998 ja 2001–2002 (Berg & Pajunen 2003). Kulutustutkimuksella kerätyt tiedot valmisruokamenoista luokiteltiin neljään ryhmään sen mukaan, miten valmiita tuotteet olivat aterioiksi. Luokittelun perusajatus liittyi valmisteiden käytön ”helpouteen”, kuten ajansäästöön, soveltuvaan annoskokoon tai säilytykseen,

ruoanvalmistukseen ja tarjoiluun sopiviin pakkauksiin. Aterian muodostivat sellaiset elintarvikkeet, jotka tarvitsee ainoastaan kuumentaa (einespizzat, eineslaatikot, mikroruoka-annokset). Nämä ruoat sisältävät erilaiset aterian komponentit: perunan tai muun tärkkelyspitoisen ruoka-aineen, lihan, kalan tai munan, sekä mahdollisen kasvislisäkkeen tai salaatin. Kypsennyksen tarvitsevat valmisruoat koostuvat pääosin pakastetuista ruoista tai paistovalmiista leivonnaisista. Osan ateriaa muodostaviksi valmisruoiksi luokiteltiin sellaiset valmisteet kuten eines- tai pakastelihapullat, kalapuikot tai pakastetut ranskanperunat, jotka sellaisenaan eivät muodosta ateriaa. Neljäntenä ryhmänä olivat vielä puolivalmisteet, kuten pussikeitot, ohukaisjauheet tai pata-ainekset, jotka edellyttävät valmistustoimenpiteitä ja aineiden lisäämistä (vesi, muna, liha jne.). Neljästä eri jalostusastetta muodostavasta ryhmästä suurimman menoerän muodostivat osan ateriaa muodostavat tuotteet, vaikka niiden meno-osuus olikin pienentynyt tarkastelujakson aikana. Valmiin aterian muodostavien valmisruokien meno-osuus oli toiseksi suurin ja se kasvoi tarkastelujakson aikana. Tutkimuksen mukaan valmisruokien osuus elintarvikemenoista kasvoi 11 prosentista 16 prosenttiin vuosien 1985 ja 2001–2002 välillä (Berg & Pajunen 2003).

Ruokatottumuksissa ja ruoan kulutuksessa tapahtuneita muutoksia vuosien 1985 ja 2001–2002 välillä tarkastelimme yhdessä Johanna Varjosen kanssa käyttämällä lähdeaineistona Tilastokeskuksen ajankäyttötutkimuksia ja kulutustutkimuksia sekä elintarviketeollisuusliiton tilastoja ja tullitilastoa (Varjonen & Viinisalo 2004). Kyseisessä artikkelissa elintarvikkeiden kulutusmäärissä tapahtuneet muutokset sekä kodin ulkopuolella ruokailussa tapahtuneet muutokset kuvasivat kotitalouksien keskimääräistä kulutusta. Tämän artikkelin tavoitteena on selvittää, miten convenience-suuntaus näkyy eri sukupolvien elintarvikehankinnoissa. Tutkimuksen kohteena on tuoreen lihan ja valmisruokien kulutus sekä niissä tapahtuneet muutokset. Koska valmisruoilla on melko pieni osuus kotitalouksien elintarvikemenoissa, niin artikkelissa luodaan myös lyhyt katsaus ruoanvalmistuksessa käytettävien raaka-aineiden ja muiden elintarvikkeiden kulutukseen ja kulutuksessa tapahtuneisiin muutoksiin. Kulutusmäärät ja kulutusmenot antavat elintarvikkeiden kulutuksesta erilaisen kuvan, koska jalostettujen tuotteiden hintaan sisältyy aina myös jalostustyöstä aiheutuva lisäarvo. Tässä artikkelissa tarkastellaan elintarvikkeiden kulutusmääriä. Alkoholijuomia ei laskettu mukaan kulutukseen.

Aineisto ja sen käsittely

Käytän aineistona Tilastokeskuksen kulutustutkimuksia vuosilta 1985, 1990 ja 1998, joissa koottiin tiedot elintarvikkeiden kulutusmääristä. Vuoden 1998 jälkeen kulutustutkimuksissa ei ole koottu kulutusmäärätietoja. Kulutusmäärätiedot perustuivat kotitalouksien kahden viikon aikana pitämään kirjanpitoon elintarvikehankinnoistaan. Kahden viikon hankintatiedot muunnetaan Tilastokeskuksessa vuotuisiksi kulutusmääriksi painottamalla tutkimukseen osallistuneiden kotitalouksien kulutus kaikkien Suomen kotitalouksien kulutukseksi. (Aineiston tarkka kuvaus ks. esim. Tennilä 2000, Ahlqvist & Berg 2003, Viinisalo 2005).

Valmisruokien kulutusmäärät laskettiin käyttämällä Bergin ja Pajusen (2003) laatimaa yksityiskohtaista aikasarjan mukaista kulutusnimikkeistöä, jossa valmisruokat oli luokiteltu neljään ryhmään. Ryhmät olivat kuitenkin sisällöltään melko heterogeenisiä. Aterian muodostaviin valmisruokiin sisältyi pääruokia, jälkiruokia, lasten ruokia ja myös aterian osia, kuten kasvissalaatit ja -laatikot. Myös siirtyminen Euroopan tilastoviraston suositteluun harmonisoituun luokitukseen (COICOP-luokitus) sekoitti joidenkin raaka-aineiden ja valmisruokien kulutuksen erittelyn (esim. maksalaatikko, makaronit ja spagetit sekä pastaruokat). Lisäksi valmisruokien valikoimissa ja kulutuksessa oli tapahtunut muutoksia, mikä ajan myötä vaikutti myös nimikkeistöön. Esimerkiksi pizzojen kulutusta ei vielä vuonna 1985 selvitetty erikseen kuten vuonna 1998. Myös osan aterialaajien muodostavien valmisruokien sisältö oli hyvin heterogeeninen sisältäen sekä pääruokia että lisäkkeitä. Kypsennyksen tarvitsevien valmisruokien ryhmään sisältyi pelkästään valmiita taikinoita. Puolivalmisteiden ryhmään sisältyi liemikuutioita, pussikeittoja ja maustekastikkeita, joista kuitenkin puuttuivat osittain kulutusmäärätiedot. Lisäksi puolivalmisteiden ryhmään kuuluivat vihannespakasteet.

Saadakseni havainnollisemman kuvan elintarvikkeiden kulutuksesta, jaoin valmisruokat kahteen ryhmään: aterian muodostaviin valmisruokiin ja osan aterialaajien muodostaviin valmisruokiin, jotka luokittelin alaryhmiin niiden valmistusasteen, raaka-ainesisällön ja käyttötavan mukaan. Tarkka luokittelu näkyy liitteessä ja alaryhmien kuvaukset esitetään kulutusmäärien tarkastelun yhteydessä. Mari-Anna Berg ja Airi Pajunen valitsivat Tilastokeskuksessa ruoanvalmistuksessa käytettävät raaka-aineet. Luokittelin myös ne alaryhmiin. Muiden elintarvikkeiden ryhmittelyn alaryhmineen kehitti Marjatta Laiho Tilastokeskuksessa (ks. liite). Raaka-aineiden ja muiden elintarvikkeiden kulutusmäärät esitetään vain pääryhmäkohtaisina. Kypsennyksen tarvitsevat valmisruokat eli valmiit taikinat luokittelin samaan ryhmään kuin kahvileivät. Puolivalmisteet, joiden kulutusmäärästä valtaosan muodostivat vihannespakasteet, luokittelin osan aterialaajien muodostavien valmisruokien ryhmään. Käytössäni olivat myös

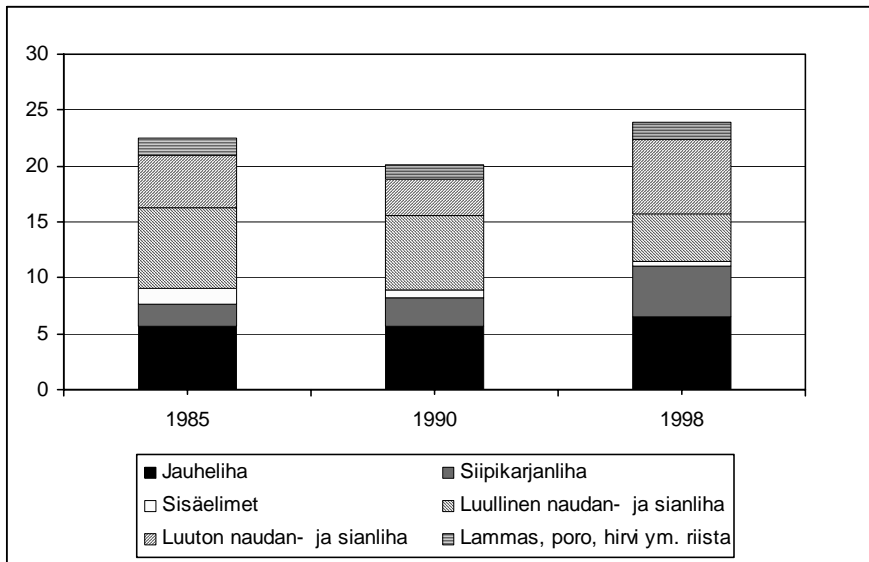
kulutustutkimusten alkuperäiset tarkan nimikkeistön mukaiset kulutusluvut, joiden avulla täsmensin kulutusmäärätiedot mahdollisuuksien mukaan.

Tulokset

Tuoreen lihan hankinta lisääntyi hieman

Tuore liha luokiteltiin lihalajien ja niiden käsittelytapojen mukaan siinä määrin kuin aineisto antoi siihen mahdollisuuden. Ensimmäisen ryhmän muodosti jauheliha. Aikaisemmin Tilastokeskuksen kulutustutkimuksissa eriteltiin paistijauhelihan, tavallisen jauhelihan ja sika-nautajauhelihan kulutus, mutta nykyisin kyseistä erittelyä ei enää tehdä. Toiseen ryhmän muodosti siipikarjan liha, jonka tuotanto on viisinkertaistunut vuosien 1980 ja 2004 välillä (Hannukainen 2005). Kolmanteen ryhmään laskettiin kuuluvaksi luullinen naudan- ja sianliha ja neljänteen luuton naudan- ja sianliha (ks. liite). Aikaisemmin luullinen liha oli tyypillisesti etuselkää, lapaa ja kylkeä, joka oli hinnaltaan edullisempaa kuin luuttomana myydyt paistit ja fileet. Nykyisin ero ei ole enää yhtä selvä, koska myös halvemmista ruhon osista on poistettu luut ja ne myydään paloiteltuina. Erillisiksi ryhmiksi laskettiin vielä sisäelimet sekä lammas, poro, hirvi ym. riista.

Tuoreen lihan kulutus lisääntyi hieman tarkastelujakson aikana. Vuonna 1985 tuoretta lihaa hankittiin kotitalouksiin keskimäärin 22,5 kiloa ja vuonna 1998 keskimäärin 24 kiloa henkilöä kohden vuodessa. Noin puolet kotitalouksiin hankitusta tuoreesta lihasta oli kokonaista tai paloiteltua naudan ja sianlihaa. Perinteisiin keitto-, uuni- ja pataruokiin käytettävän luullisen naudan- ja sianlihan kulutus vähentyi ja luuttoman naudan- ja sianlihan kulutus lisääntyi tarkastelujakson aikana (kuva 1). Luuttoman naudan- ja sianlihan hankinta yleistyi 1990-luvulla. Missä määrin tähän oli syynä kysynnän muutos ja missä määrin tarjonnan muutos on asia, jota voidaan pohtia. Valtaosa kokonaisena tai paloiteltuna hankitusta naudan- ja sianlihasta oli sianlihaa. Jauheliha sen sijaan oli luultavasti pääosin naudanlihaa. Jauhelihan kulutus lisääntyi jonkin verran tarkastelujakson aikana. Sitä ostettiin keskimäärin 6–7 kiloa henkilöä kohden vuodessa.



Kuva 1. Tuoreen lihan hankinta kotitalouksiin vuonna 1985, 1990 ja 1998, kg/hlö/v.

Hyvin selvästi lisääntyi myös siipikarjan lihan, broilerin hankinta. Tarkastelujakson aikana kokonaisuena myytävät kanat ja broilerit ovat kauppojen myyntitiskeillä vaihtuneet broilerin koiviksi, rintaleikkeiksi, fileepihveiksi ja suikaleiksi, mikä ei näy Tilastokeskuksen aineistossa samalla tavoin kuin naudan- ja sianlihan kulutuksen muutos luullisesta luuttomana myytävään muotoon. Tuoreen siipikarjan lihan kulutus kasvoi kotitalouksissa tarkastelujakson aikana kahdesta kilosta 4,5:een kiloon. Sisäelimiä on vähentynyt selvästi kotitalouksissa. Lammasta, poroa, hirveä ym. riistaa hankittiin kotitalouksiin vajaat kaksi kiloa henkilöä kohden tarkastelujakson aikana.

Nuorimpien ikäryhmien talouksissa tuoreen lihan hankintamäärät olivat hieman lisääntyneet, kun taas vanhimpien ikäryhmissä hankintamäärät olivat hieman vähentyneet. Eniten lihaa ostettiin 48–77-vuotiaiden kotitalouksiin, noin 30 kiloa henkilöä kohden vuodessa (taulukko 1). Kotitalouden viitehenkilön ikä vaikutti melko vähän jauhelihan ja siipikarjanlihan hankintamääriin. Muiden liharyhmien kulutukseen kotitalouden viitehenkilön ikä sen sijaan vaikutti. Iän myötä kulutus ensin lisääntyi ja sitten vähentyi.

Taulukko 1. Tuoreen lihan hankinta kotitalouksiin kotitalouden viitehenkilön iän mukaan, kg/hlö/v.

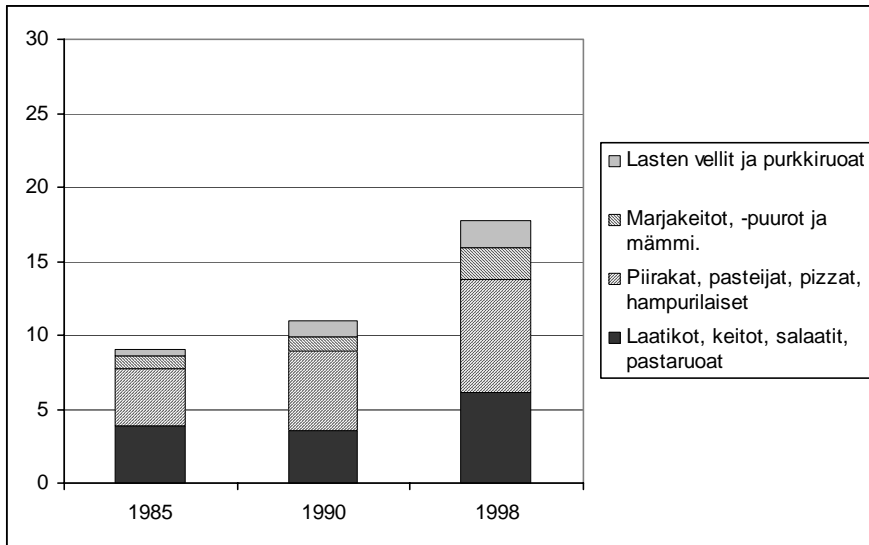
	-27	28-37	38-47	48-57	58-67	68-77	78+	Kaikki
Jauheliha								
1985	4,3	5,2	5,8	6,0	6,8	6,5	4,7	5,7
1998	5,6	6,1	6,8	7,0	8,1	6,0	4,6	6,6
Siipikarjanliha								
1985	1,3	1,9	2,1	2,1	2,1	2,1	0,6	1,9
1998	4,1	4,5	4,3	4,7	4,9	4,0	3,4	4,4
Luullinen naudan- ja sianliha								
1985	4,3	5,2	6,5	9,9	10,5	10,5	7,6	7,3
1998	0,7	1,9	3,4	6,0	7,8	7,7	5,1	4,2
Luuton naudan- ja sianliha								
1985	2,6	3,3	4,1	6,5	6,5	6,8	6,5	4,6
1998	3,9	6,1	5,7	8,3	9,4	7,4	5,1	6,7
Sisäelimet								
1985	0,6	1,0	1,3	2,1	2,1	1,8	1,1	1,4
1998	0,4	0,2	0,4	0,5	0,8	0,9	0,2	0,4
Lammas, poro, hirvi ym. riista								
1985	0,8	1,2	1,6	2,4	1,4	1,7	0,6	1,5
1998	0,6	1,1	1,0	2,2	3,8	1,8	1,2	1,6
Yhteensä								
1985	14,1	17,7	21,3	28,9	29,4	29,4	21,2	22,5
1998	15,2	20,0	21,5	28,6	34,8	27,8	19,6	24,0

Aterian muodostavien valmisruokien kulutus kaksinkertaistui

Aterian muodostavat valmisruoat luokiteltiin neljään ryhmään (liite). Ensimmäiseen ryhmään laskettiin mukaan laatikot, keitot, salaatit ja pastaruoat. Toiseen ryhmään laskettiin kuuluviksi piirakat, pasteijat pizzat ja hampurilaiset. Kolmannen ryhmän muodostivat valmiit marjakeitot ja -puurot sekä mämmi. Tilastokeskuksen julkaisuissa (esim. Ahlqvist & Berg 2003, 101–106) lasten vellit ja puurot sisältyvät valmiiden puurojen ja vellien ryhmään, mutta tässä työssä siirrettiin lasten vellit ja puurot alkuperäisaineistoja hyväksi käyttäen lasten ruokien ryhmään. Neljäntenä aterian muodostavana valmisruokaryhmänä olivat lasten vellit ja purkkiruoat, joihin sisältyvät hedelmä- ja marjasoseet sekä liha-, kala- ja kasvisruoat.

Aterian muodostavien valmisruokien hankintamäärä kaksinkertaistui tarkastelujakson aikana 9 kilosta 18:aan kiloon henkilöä kohden lasketuna (kuva 2). Laatikoiden, keittojen, salaattien ja pastaruokien kulutus lisääntyi henkilöä kohden laskettuna keskimäärin 3,9 kilosta 6,2:een kiloon vuodessa vuosien 1985 ja 1998 välillä. Valtaosan tämän ryhmän elintarvikkeista muodostivat laatikot ja kasvis- ja vihannessalaatit. Laatikoroista suosituin oli maksalaatikko. Vuoden 1998 kulutustutkimuksen nimikkeistöön sisältyivät jo markkinoille uutuutena tulleet valmiit ruokaannokset, mutta niiden kulutus oli melko harvinaista. Valmiita ruoka-

annoksia ostettiin keskimäärin yksi annos (360 g) henkilöä kohden vuodessa. Makaronilaatikon ja muiden pastaruokien kulutus oli myös melko harvinaista. Niitä ostettiin vuonna 1998 keskimäärin kaksi annosta eli 580 g henkilöä kohden vuodessa, nuorten talouksiin vähän useammin kuin iäkkäiden talouksiin. Kotitalouden viitehenkilön ikä vaikutti melko vähän tämän ensimmäisen valmisruokaryhmän hankintamääriin vuonna 1985. Vuonna 1998 kyseisten valmisruokien kulutus kasvoi jonkin verran myötä (taulukko 2).



Kuva 2. Aterian muodostavien valmisruokien hankinta kotitalouksiin vuonna 1985, 1990 ja 1998, kg/hlö/v.

Taulukko 2. Aterian muodostavien valmisruokien hankinta kotitalouksiin kotitalouden viitehenkilön iän mukaan, kg/hlö/v.

	-27	28-37	38-47	48-57	58-67	68-77	78+	Kaikki
Laatikot, keitot, salaatit, pastaruokat								
1985	4,5	4,1	3,4	3,9	3,5	4,0	4,7	3,9
1998	5,2	5,8	6,2	6,2	6,5	7,1	7,1	6,2
Piirakat, pastejijat, pizzat								
1985	3,7	3,5	3,9	3,9	4,2	4,8	5,3	3,9
1998	9,6	7,7	7,9	7,6	6,5	6,6	6,5	7,6
Marjakeitot, -puurot ja mämmi								
1985	0,6	0,8	0,6	0,9	1,0	1,6	3,4	0,9
1998	1,6	1,8	1,9	1,7	3,1	3,0	3,3	2,1
Lasten vellit ja purkkiruokat								
1985	0,8	0,9	0,3	0,1	0,0	0,0	0,0	0,4
1998	2,2	5,3	1,4	0,4	0,2	0,0	0,0	1,9
Yhteensä								
1985	9,6	9,3	8,3	8,8	8,7	10,4	13,4	9,1
1998	18,7	20,7	17,3	16,0	16,2	16,7	16,9	17,7

Piirakoiden, pastejoiden, pizzojen ja hampurilaisten kulutus kaksinkertaistui 3,9 kilosta 7,6 kiloon tarkastelujakson aikana. Voimakkaimmin lisääntyi pizzojen ja hampurilaisten kulutus, mutta myös piirakoiden ja pastejoiden kulutus kasvoi. Kotitalouden viitehenkilön ikä vaikutti selvästi pizzojen ja hampurilaisten sekä piirakoiden ja pastejoiden hankintaan. Pizzojen ja hampurilaisten sekä lihapiirakoiden ja -pastejoiden kulutus vähentyi iän myötä kun taas karjalanpiirakoiden (riisi-, peruna-, porkkana- ym. piirakat) kulutustottumukset olivat päinvastaiset. Kuitenkin myös nuorimman ikäryhmän talouksiin ostettiin karjalanpiirakoita vähän enemmän kuin pizzoja vuonna 1998. Nuorten talouksiin ostettiin piirakoita, pastejioita, pizzoja ja hampurilaisia ym. vastaavia ruokia yhteensä 9,6 kiloa ja vanhimpaan 6,2 kiloa henkilöä kohden vuonna 1998.

Myös marjakeitot, -puurot ja mämmi -ryhmän kulutus kaksinkertaistui tarkastelujakson aikana, keskimäärin 0,9 kilosta 2,1 kiloon henkilöä kohden laskettuna. Tämän valmisruokaryhmän kulutus lisääntyi kotitalouden viitehenkilön iän myötä. Mämmin kulutus vähentyi, mutta hedelmä- ja marjakeittojen kulutus kasvoi kaikkien ikäryhmien kotitalouksissa. Tämä johtuu oletettavasti pahvitölkkeihin pakattujen marjakeittojen vakiintumisesta markkinoille. Valion valikoimiin marjakeitot tulivat vuonna 1981 (Ahvonen 2005).

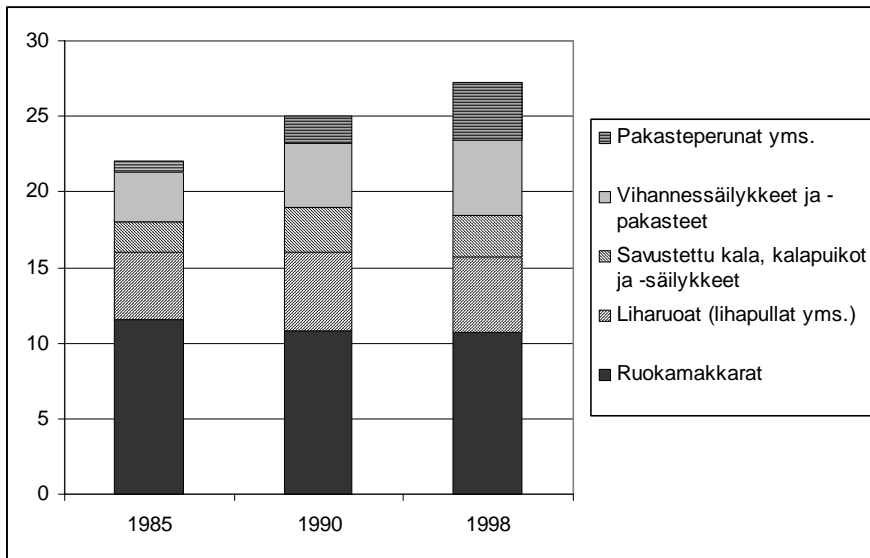
Lastenruokien kulutus kasvoi selvästi tarkastelujakson aikana. Osaltaan tähän vaikutti valmiiden puurojen ja vellien ilmestyminen markkinoille, mutta myös purkki- eli tölkkiruokien kulutus lisääntyi. Lasten ruokien kulutuksen kasvu oli ymmärrettävää, koska haastattelututkimuksen mukaan pikkulasten vanhemmat luottavat lastenruokateollisuuteen (Iso-niemi 2000, 32). Valmiit vellit tulivat Valion valikoimiin vuonna 1985

(Ahvonen 2005). Lastenruokien kulutus keskittyy 28–37-vuotiaiden perheisiin. Tämän ikäryhmän ostamista valmisruoista keskimäärin neljännes (5,3 kg/hlö/v) oli lastenruokia.

Myös osan ateriaa muodostavien valmisruokien kulutus lisääntyi

Osan ateriaa muodostavat valmisruoat luokiteltiin viiteen ryhmään (liite). Ensimmäisen osan ateriaa muodostavan ryhmän muodostivat ruokamakkarat. Toiseen ryhmään koottiin lihapullat ym. jauhelihaeinekset, grillattu broileri, liha- ja liharuokasäilykkeet, hyytelösyylty, kaalikääryleet ja veriohukaiset, mustamakkara ym. vastaavat ruoat. Ryhmän nimeksi annettiin liharuoat. Kolmanteen ryhmään laskettiin mukaan savustettu ja grillattu kala, kalapuikot ja leivitetty kalatuotteet sekä kalasäilykkeet. (Suolattu kala ja lipeäkala löytyvät raaka-aineiden ryhmästä, koska niitä perataan ja kypsennetään kuten tuoretta kalaa. Kulutusmäärät olivat hyvin pienet.) Neljännen ryhmän muodostivat vihannessäilykkeet ja -pakasteet. Näissä laskelmissa ovat mukana myös mauste- ja suolakurkut, jotka puuttuivat Tilastokeskuksen laskelmista sekä vihannespakasteet, jotka Tilastokeskuksen laskelmissa olivat puolivalmisteiden ryhmässä (Berg & Pajunen 2003, Ahlqvist & Berg 2003, 39–40). Viidenteen ryhmään sisältyvät pakasteperunat, kermaperunat, perunasalaatti ym. perunaruoat. Perunalastuja ei laskettu mukaan perunaruokien ryhmään.

Myös osan ateriaa muodostavien valmisruokien kulutus lisääntyi, mutta huomattavasti vähemmän kuin koko aterian muodostavien valmisruokien kulutus. Osan ateriaa muodostavia valmisruokia ostettiin keskimäärin 22 kiloa vuonna 1985 ja 27 kiloa vuonna 1998 henkilöä kohden laskettuna (kuva 3). Nuorimmissa ikäryhmissä osan ateriaa muodostavien elintarvikkeiden hankintamäärät olivat samaa suuruusluokkaa tarkastelun kohteena olevina vuosina, keski-ikäisillä ja ikääntyneillä hankintamäärät olivat lisääntyneet. Eniten osan ateriaa muodostavien valmisruokien hankintamäärää lisääntyi yli 78-vuotiaiden talouksissa (taulukko 3).



Kuva 3. Osan ateriala muodostavien valmisruokien hankinta kotitalouksiin vuonna 1985, 1990 ja 1998, kg/hlö/v.

Taulukko 3. Osan ateriala muodostavien valmisruokien hankinta kotitalouksiin kotitalouden viitehenkilön iän mukaan, kg/hlö/v.

	-27	28-37	38-47	48-57	58-67	68-77	78+	Kaikki
Ruokamakkarat								
1985	10,3	11,6	12,2	12,9	11,3	9,0	6,9	11,6
1998	6,6	8,6	11,1	13,0	14,0	11,0	8,1	10,8
Liharuoat (lihapullat yms.)								
1985	3,9	4,3	4,1	4,7	5,0	5,8	4,0	4,5
1998	4,1	3,7	4,6	5,3	6,0	6,6	6,8	4,9
Savustettu kala, kalapuikot ja -säilykkeet								
1985	2,1	1,8	1,9	2,2	2,0	1,8	1,3	2,0
1998	2,3	2,1	2,9	3,4	3,3	2,9	3,7	2,8
Vihannessäilykkeet ja -pakasteet								
1985	2,5	3,4	3,1	3,5	4,0	3,6	2,9	3,3
1998	3,9	3,9	5,3	6,0	5,4	4,7	4,9	5,0
Pakasteperunat yms.								
1985	1,1	0,9	1,1	0,5	0,3	0,2	0,1	0,8
1998	5,2	4,4	4,1	3,3	2,4	2,1	2,4	3,7
Yhteensä								
1985	20,0	22,0	22,5	23,8	22,6	20,4	15,2	22,1
1998	22,1	22,8	27,9	31,1	31,1	27,4	25,8	27,2

Ruokamakkarat muodostivat noin puolet osan ateriala muodostavien elintarvikkeiden määrästä. Valtaosa ruokamakkaroista oli lenkki- ja grillimakkaroita. Missä määrin ruokamakkaroita käytettiin aterian osina ja

missä määrin raaka-aineina ruoanvalmistuksessa tai hiukoparana suoraan jääkaapista naposteltuna ovat asioita, joita kulutustutkimusten aineistot eivät kerro. Ruokamakkaroiden kulutus vähentyi tarkastelujakson aikana. Eniten ruokamakkaroiden hankinta vähentyi nuorimman ikäryhmän talouksissa, mutta kulutuksen lasku näkyi myös alle 48-vuotiaiden talouksissa. Yli 58-vuotiaiden talouksissa ruokamakkaroiden kulutus puolestaan lisääntyi.

Liharuokia ostettiin noin 5 kiloa henkilöä kohden vuodessa tarkastelun kohteena olevina vuosina. Nuorten talouksissa kulutusmäärä oli samaa suuruusluokkaa tarkastelun kohteena olevina vuosina, keski-ikäisten ja ikääntyneiden talouksissa liharuokien kulutus lisääntyi. Suosituimpia liharuokia olivat lihapullat ja jauhelihapihvit, joiden kulutus lisääntyi noin yhdestä kilosta kahteen kiloon henkilöä kohden laskettuna tarkastelun kohteena olevina vuosina. Vanhimmassa ikäryhmässä kuitenkin grillattua broileria ostettiin vähän enemmän kuin lihapullia. Grillatun broilerin kulutus oli keskimäärin noin yhden kilon luokkaa henkilöä kohden laskettuna, mutta sen kulutukseen vaikutti kotitalouden viitehenkilön ikä. Iän myötä lisääntyi myös grillatun broilerin kulutus. Ikävaikutus oli selvempi vuonna 1998 kuin vuonna 1985. Vielä selvemmin kotitalouden viitehenkilön ikä vaikutti hyytelösylytyn, kaalikääryleiden ja veriohukaisen ja/tai verimakkaran kulutukseen. Niiden kulutus lisääntyi iän myötä. Vuonna 1998 niitä ei ostettu juuri lainkaan nuorimman ikäryhmän kotitalouksiin, kun taas vanhimmissa ikäryhmissä kyseisiä ruokia ostettiin keskimäärin kaksi kiloa henkilöä kohden laskettuna tarkastelun kohteena olevina vuosina. Sen sijaan näyttää siltä, että hernekeitto oli säilyttänyt melko hyvin suosionsa. Aikaisemmissa kulutustutkimuksissa hernekeitto esiintyi omana nimikkeenään, mutta vuoden 1998 aineistossa se oli yhdistetty liharuokasäilykkeiden ryhmään. Liharuokasäilykkeitä ostettiin keskimäärin yksi kilo eli kaksi tölkkiä henkilöä kohden vuodessa kaiken ikäisiin kotitalouksiin vuonna 1998. Muiden liharuokasäilykkeiden (esim. lihapullat kastikkeessa) hankkiminen oli aikaisemmissa tutkimuksissa melko vähäistä.

Savustetun kalan, kalapuikkojen ja -säilykkeiden kulutus lisääntyi 2 kilosta 2,8 kiloon tarkastelun kohteena olevina vuosina. Kuten oletettavaa oli, kotitalouden viitehenkilön ikä vaikutti savustetun kalan sekä silli-, silakka- ja anjovissäilykkeiden hankintamääriin. Iän myötä myös niiden kulutus lisääntyi. Kalapuikkojen ja leivitettyjen kalatuotteiden sekä tonnikalasäilykkeiden kulutus puolestaan vähentyi kotitalouden viitehenkilön iän lisääntyessä. Kaikkien edellä mainittujen kalavalmisteryhmien kulutus lisääntyi jonkin verran. Myös muiden kala-, äyriäis- ja nilviäissäilykkeiden sekä keitettyjen pakaste- ym. katkarapujen kulutus lisääntyi hieman. Niiden kulutukseen kotitalouden viitehenkilön ikä ei juuri vaikuttanut. Edellä mainittuja kalatuotteita käytetään paljon raaka-aineena

ruoanvalmistuksessa, mutta erityisesti silli voi olla myös pääruokaa. Järvelän (2001) tutkimuksen mukaan silli on kesäinen herkku, joka kaipaa seurakseen vain uudet perunat ja vapauttaa aterian valmistajat pääruoan keksimisen ja tekemisen vaivasta.

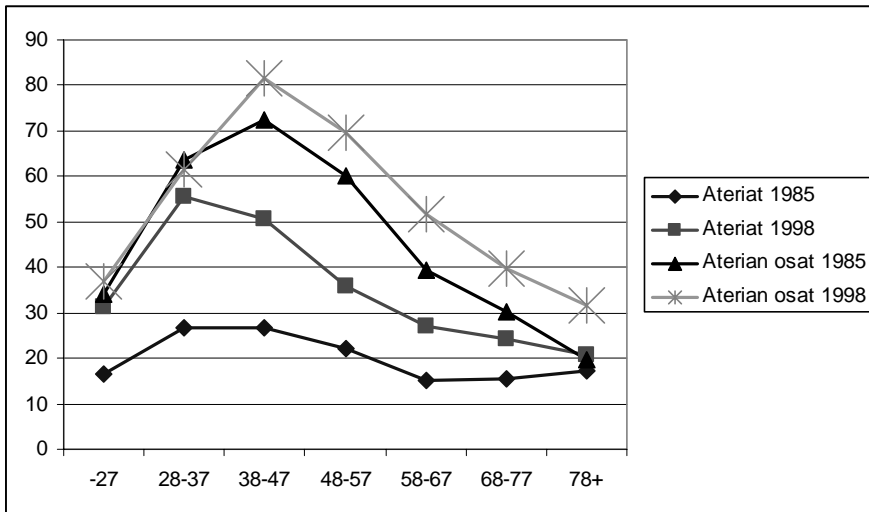
Vihannessäilykkeiden ja -pakasteiden kulutus kasvoi 3,3 kilosta 5:een kiloon tarkastelun kohteena olevina vuosina. Mauste- ja suolakurkkujen kulutus lisääntyi kaikkien muiden ikäryhmien talouksissa, paitsi 28–37-vuotiaiden talouksissa. Keskimäärin mauste- ja suolakurkkuja ostettiin 1,5 kiloa henkilöä kohden vuodessa vuonna 1998. Etikka- ym. punajuurien kulutus oli melko vähäistä ja se oli hieman vähentynyt tarkastelun kohteena olevina vuosina. Muiden kasvis- ja vihannessäilykkeiden kulutus sen sijaan lisääntyi 0,6 kilosta 1,9 kiloon tarkastelun kohteena olevina vuosina. Kulutuksen kasvu näkyi kaiken ikäisissä kotitalouksissa, selvimmin kuitenkin keski-ikäisten talouksissa. Kulutuksen kasvun taustalla on olettavasti erilaisten tomaattisäilykkeiden tarjonnan monipuolistuminen markkinoilla. Pakastettuja sekavihanneksia ostettiin keskimäärin 1,3 kiloa henkilöä kohden tarkastelun kohteena olevina vuosina. Kotitalouden viitehenkilön ikä vaikutti jonkin verran pakastettujen seka-vihannesten hankintaan. Iän myötä niiden kulutus hieman lisääntyi. Myös haastattelututkimuksen mukaan ikääntyneet suosivat pakastettuja kasviksia niiden helppokäyttöisyyden johdosta (Isoniemi & Leskinen 2000).

Pakasteperunoiden ym. perunatuotteiden kulutus nelinkertaistui tarkastelun kohteena olevina vuosina. Tämän ryhmän elintarvikkeiden kulutukseen vaikuttaa selvästi kotitalouden viitehenkilön ikä. Nuorimman ikäryhmän talouksissa kulutus kasvoi yhdestä kilosta viiteen kiloon henkilöä kohden laskettuna. Vanhimman ikäryhmän talouksiin perunatuotteita ostettiin 2,5 kiloa henkilöä kohden vuonna 1998.

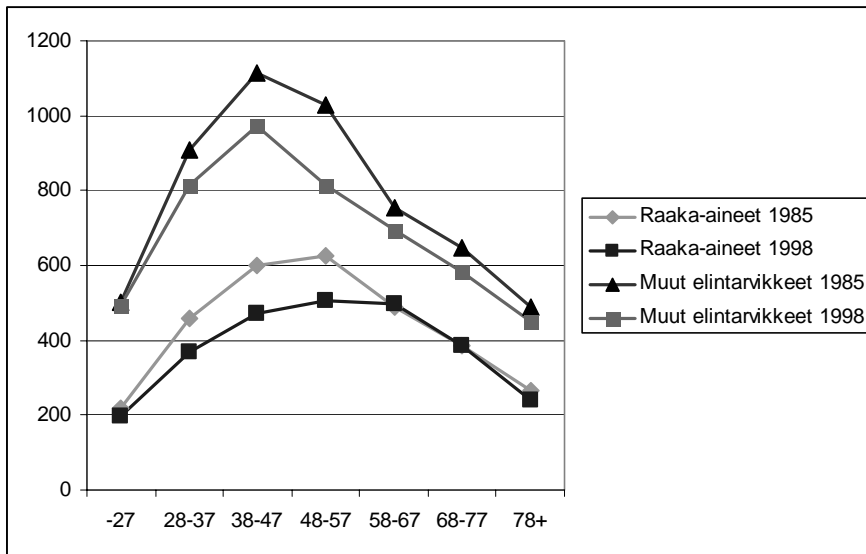
Valmisruoilla pieni osuus kotitalouksien ruokakoreissa

Seuraavaksi tarkastellaan, miltä valmisruokien kulutus näyttää kotitalouskohtaisesti tarkasteltuna (kuva 4). Kotitalouden koko vaikuttaa huomattavasti valmisruokien hankintaan. Eniten valmisruokia (133 kiloa vuonna 1998) ostettiin talouksiin, joiden viitehenkilö oli 38–47-vuotias. Kyseiset taloudet olivat myös kooltaan suurimmat ja perheiden lapset kouluikäisiä (ks. Viinisalo 2005, kuvat 5 ja 6). Kyseisiin talouksiin ostettiin enemmän aterian osia kuin valmisaterioita. Myös seuraavan ikäryhmän (48–57-vuotiaat) talouksiin ostettiin selvästi enemmän aterian osia kuin valmisruokia. Tämän ikäryhmän talouksissa oli lapsia jo selvästi vähemmän, mutta aikuiset olivat vielä ammatissa toimivia. Seuraavien ikäryhmien taloudet olivat yhden ja kahden hengen talouksia, joissa iän myötä kotitalouksien muuttuessa yhden hengen talouksiksi alettiin suosia valmis-

aterioita. Haastattelututkimuksenkin mukaan ikääntyneet kokevat aterian valmistuksen yhdelle henkilölle turhauttavaksi ja ostavat mielellään tämän johdosta valmisaterioita (Isoniemi & Leskinen 2000, 20–21). Myös nuorimpien kotitalouksissa ostettiin valmisaterioita yhtä paljon kuin aterian osiakin. Pikkulapsiperheissä (kotitalouden viitehenkilö 28–37-vuotias) tosin lastenruoat muodostivat noin neljänneksen valmisaterioiden määrästä.



Kuva 4. Valmisruokien hankinta kotitalouksiin kotitalouden viitehenkilön iän mukaan vuonna 1985 ja 1998, kg/kotitalous/v.



Kuva 5. Ruoanvalmistuksessa käytettävien raaka-aineiden ja muiden elintarvikkeiden hankinta kotitalouksiin kotitalouden viitehenkilön iän mukaan vuonna 1985 ja 1998, kg/kotitalous/v.

Kuvasta 5 nähdään, miten paljon kotitalouksiin ostettiin muita elintarvikkeita valmisruokien lisäksi. Kyseiset elintarvikkeet jaettiin kahteen ryhmään: raaka-aineet ja muut elintarvikkeet. Ruoanvalmistuksessa käytettäviin raaka-aineisiin sisältyivät tuoreen lihan lisäksi myös tuore kala, kananmunat, tuoreet hedelmät ja marjat, peruna ja muut tuoreet kasvikset sekä viljatuotteista jauhot, ryynit, hiutaleet ja pastat (ks. liite). Muiksi elintarvikkeiksi luokiteltiin ruokaleipä sekä korput ja keksit, leikkeleet ja ravintorasvat, maitotuotteet ja viimeisenä ryhmänä ”herkut, namit, naposteltavat” ja juomat (liite). Ruoanvalmistuksessa käytettävistä raaka-aineista suuri osa käytetään lämpimien aterioiden valmistukseen, mutta osittain kyseisiä elintarvikkeita käytetään myös leivontaan (jauhot), säilöntään (marjat) tai nautitaan välipaloina (hedelmät). Muut elintarvikkeet puolestaan ovat tyypillisiä välipalojen aineksia, mutta leipää ja maitoa syödään myös aterioilla ja ravintorasvoja sekä sokeria käytetään aterioiden valmistuksessa, leivonnassa ja säilönnässä.

Ruoanvalmistuksessa käytettävien raaka-aineiden hankintamäärä vähentyi keskimäärin 470 kilosta 410 kiloon kotitaloutta kohden vuodessa ja muiden elintarvikkeiden 850 kilosta 745 kiloon tarkastelujakson aikana. Eniten kulutuksen vähentymistä on nähtävissä 28–57-vuotiaiden talouksissa. Ruoanvalmistuksessa käytettävien raaka-aineiden kulutuksen lasku johtui pääasiassa perunan ja vehnäjauhojen kulutuksen vähenemisestä, jota muiden kasvien kulutuksen lisääntyminen ei riittänyt korvaamaan.

Muiden elintarvikkeiden kulutusmäärien lasku oli maidon kulutuksen vähenemistä, jota puolestaan mehujen ja virvoitusjuomien kasvu ei riittänyt kompensoimaan. Osittain elintarvikkeiden kotitalouskohtaisten kulutusmäärien vähenemiseen vaikutti myös kotitalouksien koon pieneneminen tarkastelujakson aikana.

Johtopäätökset

Perinteisillä elintarvikkeilla on edelleen vahva asema kotitalouksien ruokakoreissa. Niiden hankintamäärät ovat huomattavasti suuremmat kuin valmisruokien hankintamäärät. Tuoreen lihan kulutus oli jopa hieman lisääntynyt, mikä tuntuu yllättävältä, kun julkisuudessa tuodaan esiin niin voimakkaasti aterioiden valmistamisen väheneminen ja valmisruokien käytön sekä välipalojen nauttimisen lisääntyminen kotitalouksissa. Julkisuudessa esitetään myös yleisesti että ruokailu kodin ulkopuolella lisääntyy. Näin ei kuitenkaan ollut, kun tarkastelin kodin ulkopuolella ruokailun yleisyyttä erilaisissa kotitalouksissa vuosina 1985 ja 1998 (Viinisalo 2005). Ainoa ikäryhmä, jossa kodin ulkopuolella ruokailu oli lisääntynyt, oli yli 77-vuotiaiden ryhmä. Valtaosa kyseisen ryhmän aterioista oli vanhusten palveluaterioita. Kotityön markkinat -tutkimuksen mukaan kotitalouksissa arvostetaan itse tekemistä, erityisesti ruoan valmistusta, mutta toisaalta näytti siltä, että kodin ulkopuolella ruokailua ei enää mielletty erityiseksi ylellisyydeksi, vaan sitä pidettiin arkisena toimintona (Varjonen ym. 2005).

Ruoan alkuperän tärkeys kristallisoituu valmisruokiin kohdistuvassa epäluottamuksessa, joka tulee esiin monissa Kuluttajatutkimuskeskuksessa tehdyissä tutkimuksissa (ks. esim. Järvelä & Mäkelä 2005) sekä Mäkelän väitöskirjassa (Mäkelä 2002). Valmisruokia kuitenkin käytetään kotitalouksissa ja niiden kulutus myös lisääntyy. Tämän tutkimus toi esiin sekä erilaisten liharyhmien että erilaisten valmisruokien käytössä olevat eroavuudet ja toisaalta myös ruokaryhmien kulutuksen sisällä tapahtuneita muutoksia eri sukupolvien kulutuksessa. Ensiarvoisen tärkeätä olisi nyt selvittää, miten kulutus on muuttunut vuoden 1998 jälkeen. Kulutuksen muutos on jatkuvaa ja siihen vaikuttaa myös tarjonta. Kauppojen valikoimat sisältävät nykyisin huomattavasti enemmän helppokäyttöisiä elintarvikkeita kuin lähes kymmenen vuotta sitten. Miten tämä näkyy eri sukupolvien ruokakoreissa?

Lähteet

- Ahlqvist K, Berg M-A (2003) Kotitalouksien kulutusmenojen muutossuunnat. Tulot ja kulutus 21/2003. Tilastokeskus. Helsinki.
- Ahvonen, Maria 19.5.2005. [Henkilökohtainen sähköpostiviesti]
- Berg M-A, Pajunen A (2003) Valmista helpolla ja nopeasti. Valmisruokien käyttö suomalaisissa kotitalouksissa. *Economic Trends* 2003 (2) 41–44.
- Hannukainen E (2005) Helppous broilerinkäytön valtteja. *Finfood* 1/2005.
- Isoniemi M (2000) Nuorten lapsiperheiden tarvitsemat tiedot elintarvikkeista. *Elintarvikeviraston tutkimuksia* 6/2000. Helsinki.
- Isoniemi M, Leskinen J (2000) Ikääntyneiden ruokatalouden hoito ja tiedon tarve elintarvikkeista. *Elintarvikeviraston tutkimuksia* 13/2000. Helsinki.
- Järvelä K (2001) Peruna on perusruokaa – kuluttajien näkemyksiä perunasta. *Kuluttajatutkimuskeskuksen julkaisuja* 11/2001. Helsinki.
- Järvelä K, Mäkelä J (2005) ”Kovin periaatteellista tämä ei ole.” Kuluttajien ruoan valinta ja arkiset toimintatavat. Teoksessa *Vox consumptoris – Kuluttajan ääni*. *Kuluttajatutkimuskeskuksen vuosikirja 2005*. Toim. J Leskinen, H Hallman, M Isoniemi, L Perälä, T Pohjoisaho, E Pylvänäinen. *Kuluttajatutkimuskeskus*. Helsinki.
- Mäkelä J (2002) Syömisrakenteen ja kulttuurin vaihtelu. (Väitöskirja). *Kuluttajatutkimus*. Helsinki.
- Tennilä L (2000) Elintarvikkeiden kulutus kotitalouksissa 1998. Tulot ja kulutus 18/2000. Tilastokeskus. Helsinki.
- Varjonen J, Viinisalo M (2004) Ruokatottumusten muutos – ostetaanko rahalla vaivattomuutta ja ajansäästöä vai kestävä kehitys? Teoksessa: *Ihanne ja todellisuus. Näkökulmia kulutuksen muutokseen*. Toim. K Ahlqvist, A Raijas, 25–61. Tilastokeskus. Helsinki. (<http://www.kuluttajatutkimuskeskus.fi>)
- Varjonen J, Aalto K, Leskinen J (2005) Kotityön markkinat. *Sitran raportteja* 45. Sitra. Helsinki. (<http://www.sitra.fi/Julkaisut/raportti45.pdf>)
- Varjonen J (2000) Trendejä vai kaaosta? Ruokatottumusten ja ruokatalouden hoidon muutokset 1980- ja 1990-luvuilla. *Kuluttajatutkimuskeskuksen julkaisuja* 2/2000. Helsinki.
- Varjonen J (2001) Elämyksiä, terveyttä, vaihtelua – 2000-luvun ruokatottumukset. *Kuluttajatutkimuskeskuksen julkaisuja* 3/2001. Helsinki.
- Viinisalo M (2005) Kodin ulkopuolella ruokailu erilaisissa kotitalouksissa vuosina 1985 ja 1998. *Kuluttajatutkimuskeskuksen työselosteita ja esitelmää* 91/2005. Helsinki.

LIITE: Elintarvikkeiden ryhmittely

Elintarvikkeet ryhmiteltynä Tilastokeskuksen kulutustutkimuksen aikasarjan 1985–2001 nimikkeistöllä valmistusasteen ja käyttötavan mukaan.

Tuore liha	Aterian muodostavat valmisruoat
<p>A0112805 <i>Jauheliha</i> A0112401 <i>Sipikarjanliha</i></p>	<p><i>Laatikat, keitot, salaatit, pastaruoat</i> A0111102 Maksalaatikko * A0111103 Riisivalmisteet</p>
<p><i>Sisäelimet</i> A0112803 Maksa ja munuaiset A0112804 Veri, kieli, luut, potkat ym.</p>	<p>A0112704 Lihakaali-, lihaperunasoselaatikot ym.* A01127S2 Eines- ja pakastekeitot, lihasalaatit</p>
<p><i>Luullinen naudan- ja sianliha</i> A0112102 Luullinen naudanliha A0112202 Porsaankyljykset A0112203 Raaka kinkku A0112204 Muu luullinen sianliha</p>	<p>A01127S4 Muut valmiit liharuoat ja einekset A0113405 Silakkalaatikko, janssonin kiusaus ym. A01134S4 Salaatit ym. valmiit ruoat kalasta ym.</p>
<p><i>Luuton naudan- ja sianliha</i> A0112101 Luuton naudanliha A0112103 Maustettu raaka naudanliha A1011201 Luuton sianliha A0112205 Maustettu raaka sianliha A0112806 Karjalanpaistiliha A0112807 Liha erittelemättä</p>	<p>A01176S1 Kasvispihvit ja valmiit kasvisannokset A0117606 Kasvis- ja vihannessalaatit A01176S2 Kasviskeitot, -laatikat ja einekset</p> <p><i>Piirakat, pasteijat, pizzat, hampurilaiset</i> A01114S1 Pizzat, hampurilaiset, täytetyt ohukaiset A01115S1 Piirakat, pasteijat ym.</p>
<p><i>Lammas, poro, hirvi ym. riista</i> A0112301 Lampaan- ja vuohenliha A0112801 Poronliha A0112802 Hirvi, muu liha ja riista</p>	<p><i>Marjakeitot, -puurot ja mämmi</i> A01119S1 Valmiit puurot ja vellit*, mämmi A0116903 Marja- ja hedelmäkeitot, kiisselit ym.</p>
	<p><i>Lasten vellit ja purkkiruoat</i> A0116902 Vauvan mehut ja soseet A0119308 Lasten liha-, kala- ja kasvisruoat Lasten puurot ja vellit</p> <p>* laatikat sekä pikkulasten puurot ja vellit alkuperäisten aineistojen kulutustietojen mukaan</p>

Osan ateriaa muodostavat valmisruoat	Aterioiden valmistuksessa käytetyt raaka-aineet
<p><i>Ruokamakkarat</i> A0112505 Nakit A0112506 Lenkkimakkarat A0112507 Muut ruokamakkarat</p>	<p>Jauhot, ryynit, hiutaleet, pastat A0111101 Riisiryynit ja -hiutaleet Makaronit ja spagetti alkuperäisten aineistojen mukaan A0111801 Vehnäjauhot A0111802 Ohrajauhot A0111803 Ruisjauhot A0111804 Perunajauhot, ohra- ja maissitärkkelys A0111805 Grahamjauhot A0111806 Muut jauhot ja jauhoseokset A0111807 Kauraryynit, -hiutaleet ja -jyvät A0111808 Mannaryynit A01118S1 Muut ryynit, hiutaleet ym.</p>
<p><i>Liharuoat (lihapullat ym.)</i> A0112606 Hyytelösylytty A01126S2 Kokoliihalvasteet siipikarjan lihasta A0112701 Täyslihasäilykkeet A0112702 Liharuokasäilykkeet A0112703 Kaalikääryleet A01127S1 Lihapullat ja muut jauhelihaeinekset A01127S3 Veriohukaiset, mustamakkarat ym.</p>	<p>Tuore liha kuten edellä yhtenä ryhmänä</p>
<p><i>Savustettu kala, kalapuikot ja -säilykkeet</i> A0113303 Savustettu ja grillattu kala A0113304 Kypsennetyt katkaravut, simpukat ym. A0113404 Kalapuikot ja leivitetty kalatuotteet A01134S1 Silli-, silakka- ja anjovissäilykkeet A01134S2 Tonnikalasäilykkeet A01134S3 Muut kala-, äyriäis- ja nilviäissäilykkeet</p>	<p>Tuore ja suolattu kala A0113101 Silakka A0113102 Muikku A0113103 Lohi A0113104 Kirjolohi A0113105 Muu tuore kala A0113106 Sei A0113107 Silakkafilet A0113108 Muut kalafilet A0113109 Kala erittelemättä A0113201 Ravut, simpukat, mustekalat ym. A0113301 Suolakalat A0113302 Lipeäkala</p>
<p><i>Vihannessäilykkeet ja -pakasteet</i> A0117601 Mauste- ja suolakurkut A0117602 Etikka- ym. punajuuret A0117603 Muut kasvis- ja vihannessäilykkeet A0117408 Pakastetut sekavihannekset (TK: puolivalmisteet)</p>	<p>A0114701 Munat</p>
<p><i>Pakasteperunat yms.</i> A0117801 Perunasosehiutaleet A0117803 Ranskalaiset perunat, perunalohkot A0117804 Perunasalaatti A0117805 Muut perunatuotteet ym.</p>	<p>Tuoreet hedelmät ja marjat A0116101 Appelsiinit A0116102 Mandariinit A0116103 Muut sitrushedelmät A0116201 Banaanit A0116301 Omenat A0116601 Viinirypäleet A0116602 Mustat viinimarjat, I A0116603 Punaiset ja valkoiset viinimarjat, I A0116604 Mansikat, I A0116605 Muut puutarhamarjat, I A0116606 Mustikat, I A0116607 Puolukat ja karpalot, I A0116608 Lakat ja muut metsämarjat, I A0116609 Sekamarjapakasteet ja marjat erittelemättä. A01167S1 Muut tuoreet hedelmät</p>

Aterioiden valmistuksessa käytetyt raaka-aineet (jatkuu edelliseltä sivulta)	Muut elintarvikkeet
<p>A0117701 Perunat</p> <p>Muut tuoreet kasvikset</p> <p>A0117101 Kiinankaali</p> <p>A0117102 Salaatti</p> <p>A0117103 Tuoreet maustevihannekset</p> <p>A0117104 Pinaatti, varsiselleri, persilja, idut ym.</p> <p>A0117201 Keräkaali</p> <p>A0117202 Kukkakaali</p> <p>A0117203 Parsa-, puna- ja ruusukaali ym. kaalit</p> <p>A0117301 Tomaatti</p> <p>A0117302 Kurkku</p> <p>A0117303 Paprika</p> <p>A01173S1 Herneet, pavut, kesäkurpitsat ym.</p> <p>A0117401 Porkkanat</p> <p>A01174S1 Muut juurikasvit</p> <p>A0117405 Sipuli</p> <p>A0117406 Herkkusienet</p> <p>A0117407 Muut sienet</p> <p>A0117409 Vihannekset erittelemättä</p> <p>A0117501 Kuivatut vihannekset</p>	<p>Ruokaleipä, korput ja keksit</p> <p>A0111201 Näkkileipä ja hapankorput</p> <p>A0111202 Pehmeä ruisleipä</p> <p>A0111203 Vehnäruokaleipä</p> <p>A0111204 Muu pehmeä ruokaleipä</p> <p>A0111205 Leipä erittelemättä</p> <p>A0111206 Korput ja rinkelit</p> <p>A0111207 Keksit, vohvelit ja pikkuleivät</p> <p>Leikkeleet ja ravintorasvat</p> <p>A0112501 Meetvursti ja salami</p> <p>A0112504 Maksamakkara ja -pasteijat</p> <p>A01125S1 Muut leikkelemakkarat</p> <p>A01126S1 Kokolihavalmisteet sianlihasta</p> <p>A0112605 Muut leikkelelihat</p> <p>A0114501 Emmentaljuusto</p> <p>A0114502 Edamjuusto</p> <p>A0114503 Kermajuusto</p> <p>A0114504 Sulatejuusto</p> <p>A01145S1 Muut juustot, rahat ja juustovalmisteet</p> <p>A0115101 Voi</p> <p>A0115102 Voi-kasvisöljyseokset</p> <p>A0115201 Leipämargariinit</p> <p>A0115202 Talousmargariinit ja muut rasvat</p> <p>A0115401 Oliiviöljy ja muut ruokaöljyt</p> <p>Maitotaloustuotteet</p> <p>A01141S1 Täysmaito</p> <p>A0114201 Kevytmaito ja 1-maito</p> <p>A0114202 Rasvaton maito</p> <p>A0114301 Maitojauhe</p> <p>A01144S1 Viili</p> <p>A01144S2 Jogurtti</p> <p>A0114601 Kerma, kestokerma ja kevytkerma</p> <p>A0114602 Piimä ja kefiiri</p> <p>A0114605 Maitovanukkaat</p> <p>A01146S1 Kermaviili, ranskan-, ruokakerma ym.</p>

Muut elintarvikkeet (jatkuu edelliseltä sivulta)

Herkut, namit, naposteltavat ja juomat

- A0111601 Kahvipitko
- A0111604 Leivokset, kakut ja makeat piirakat
- A01116S1 Viinerit, munkit, pikkupullat
- A0111701 Valmiit taikinat ja pizzapohjat
- A0111813 Viljamurot ja murokkeet
- A0111814 Mysli ym, vilja-hedelmäsekoitteet
- A0111815 Pop corn ja muut viljanaksit ym.
- A0116801 Pähkinät ja mantelit
- A0116802 Rusinat ja korintit
- A0116803 Muut kuivatut hedelmät ja marjat
- A0116901 Hedelmä- ja marjasäilykkeet
- A0117802 Perunalastut ym.
- A0118101 Palasokeri
- A0118102 Hienosokeri
- A0118103 Hedelmäsokeri
- A0118104 Muut sokerit
- A0118201 Hillot ja soseet
- A0118202 Marmeladit
- A0118203 Hunaja
- A0118401 Suklaalevyt ja -makeiset
- A0118401 Karamellit, pastillit ym. makeiset
- A0118503 Mehujäät
- A01185S1 Jäätelö, I
- A0118601 Siirappi
- A01192S1 Suola ja yrttisuolat
- A0119301 Hiiva
- A01211S1 Kahvi ja pikakahvi
- A01212S1 Tee ja yrttiteet
- A0121301 Kaakao ja kaakaojuomat
- A0122101 Kivennäisvedet
- A0122201 Virvoitusjuomat
- A0122301 Tuoremehujuomat, -mehut ja nektarit
- A0122302 Marja- ja hedelmämehtiivisteet
- A0122401 Vihannesmehut
- A0122403 Muut alkoholittomat juomat

Marjojen ja jäätelön litrapainot muunnettu kiloiksi käyttämällä kerrointa 0,5.

URHEILULAJIEN SYNTY

Tanja Kotro, Mika Pantzar

Miten urheilulajit syntyvät? Miten markkinat ja teknologia muokkaavat liikunnan käytäntöjä? Onko suomalaisessa liikunnan taloudessa ja ihmisten tavassa harrastaa liikuntaa jotakin erityistä? Artikkelin tavoite on käynnistää keskustelua näistä teemoista ja synnyttää tutkimuskysymyksiä, joihin palaamme myöhemmin laajemmassa tutkimushankkeessa. Tarkastelumme lähtökohta on urheilun nivoutuminen elämäntapaan ja erilaisiin urheiluvälineisiin (Kotro 2005, Shove & Pantzar 2005, Pantzar, & Shove 2005). Haluamme korostaa liikuntaa elämän rikkauden lähteenä ja yksilöiden roolia urheilun nykykehityksessä.

Suomalaiset liikkuvat ja urheilevat huomattavasti enemmän kuin eurooppalaiset keskimäärin. Kymmenen maan vertailussa sekä suomalaiset miehet (42 min) että naiset (34 min) urheilivat päivittäin eniten (European Commission 2004). Yhdeksälle kymmenestä suomalaisesta liikkuminen luonnossa ja kävely on keskeinen vapaa-ajan harrastus (Gallup 1999/Yhtyneiden kuvalehtien erillistutkimus). Turhaan ei urheilufilosofian klassikko Tahko Pihkala ole sanonut, että ”sellaista murhetta ei olekaan, joka ei kävelemällä helpotu” (Palolampi 1983).

Suomalaiset poikkeavat myös asenteiltaan eurooppalaisista: liikunta ei ole leikkiä vaan tavoitteellista toimintaa kunnon ylläpitämiseksi (Pan EU Survey 1998). Tämä on jatkoa pitkälle linjalle, jota Tahko Pihkala edisti jo 1900-luvun alussa ollessaan perustamassa mm. Suomen Latua (1938) ja Suomen Urheiluopistoa (1927). Koko kansakunta piti saada liikkeelle ja liikekannalle.

Pihkalalle urheilussa oli kyse kolmesta hyvin erilaisesta asiasta: ensinnäkin urheilu ja kilpaileminen on biologis-perusteista vaistotoimintaa, joka palvelee menestystä yksilöiden välisessä taistelussa. Toiseksi urheilulla on yhteisöllinen tehtävä (sota-)joukkojen voiman kasvattajana.

Kolmanneksi urheilu on yksilön taistelua ikääntymistä vastaan. Tällaista ajatusta kuvaa hyvin sykemittarivalmistaja Polar Electron lehdistötiedote vuodelta 2004, jossa luvattiin, että mittarin avulla kukin voi itse tarkistaa 'oman todellisen ikänsä'. Seuraavassa esitämme, että erityisesti viime vuosina urheilulajien synnyssä on nähtävissä neljäs aalto. Liikunnan ilo, jaetut elämykset ja haasteet ovat luomassa tilaa elämäntapaurheilulle. Uskaltaudumme väittämään, että suomalaiset kuluttajat ja liikunnan organisaatiot ovat jo pitkään toimineet tällä alueella suorastaan suunnan- näyttäjinä.

Urheilun innovaatiot

Innovaatiotutkimus on viime vuosina alkanut kiinnittää lisääntyvää huomioita kuluttajiin ja niin sanottuihin "tavallisiin ihmisiin" ja käyttäjäyhteisöihin. Kuva tuottajista ja kuluttajista toisilleen vastakkaisina ja erilaisen tiedollisen kapasiteetin omaavina toimijoina on hämärtynyt. Kuluttaja ei ole ainoastaan innovaatioiden vastaanottaja vaan myös innovaattori: tuotteet löytävät lopullisen muotonsa eletyissä elämässä. Merkkejä ajattelutavan muutoksesta on lukuisia. Tietotekniikan alueella ns. open source -koulukunta korostaa käyttäjien roolia ohjelmistojen kehittäjinä. Viimeistään tekstiviestien yllätyksellinen läpimurto kertoi telekommunikaatioalalle siitä, kuinka juuri kuluttajat luovat puhelimen käyttötavat. Myös urheilun ja liikunnan alueella parhaat innovaattorit löytyvät harrastajayhteisöistä (ks. Franke & Shah 2003, Shah 2005, Kotro 2005, Lilien ym. 2002, Luthje ym. 2002, Pantzar & Shove 2005).

Urheilun innovaatiot syntyvät monipuolisissa verkostoissa, joissa tiivis yhteistyö ja jopa roolien päällekkäisyys alan yritysten, erilaisten asiantuntijoiden ja organisaatioiden sekä asiantuntevien kuluttajien välillä on tyypillistä. Innovaatiot eivät leviä automaattisesti ikään kuin valuen ylhäältä alaspäin vaan kyse on monimutkaisesta prosessista, johon kuuluu oleellisena osana paitsi toisilta oppiminen ja jäljittely niin myös ratkaisujen etsiminen oman yksityisen kokemusmaailman pohjalta ja jopa hyvien tapojen uhmaaminen. Tästä on kyse esimerkiksi salibandyn, sauvakävelyn tai lumilautailun yleistymisessä. Kaikissa näissä lajeissa vastavoimat olivat merkittäviä. 1980-luvun alussa sähly kiellettiin kouluissa, koska sen ajateltiin pilaavan liikuntasalien puupinnat. 1990-luvun lopussa lehtien yleisönosastokirjoituksissa sauvakävelijät nähtiin paitsi naurettavina tuulipukukansan edustajina niin vaarana muulle liikenteelle. Samanlaista kriittistä keskustelua käytiin rinteillä 1980-luvun alussa. Lumilautailijat vaaransivat rinneturvallisuuden.

Uusien lajien edustajat mullistivat myös tyylin. Esimerkiksi lumilautailijat ottivat vaatetuksellaan kantaa laskettelun konservatiivisia arvoja

vastaan. Käsittääksemme se, että kyseiset lajit ovat nousseet suosioon vastuksista huolimatta, kertoo lajien palkitsevuudesta. Liikunnan tutkijoilla on tapana selittää tällaista kehitystä ulkoisilla seikoilla, kuten esimerkiksi normatiivisilla paineilla. Esimerkiksi sosiologi J. P. Roos analysoi 1980-luvun lopussa, että ”liikunta elämäntapana on hyvin työn kaltaista, kaukana siitä keveydestä ja elämyksellisyydestä, jonka pitäisi liittyä postmoderniin ihmiseen” ja että kysymys liikunnassa on teollisen ajan uudenlaisesta itsekurin muodosta (Roos 1989). Meidän käsityksemme on toinen. Moniin liikunnanlajeihin sisältyy sellaista palkitsevuutta, jota ei ole helppo ottaa käsitteellisesti haltuun. Sellaiset seikat, kuten tunteet ja liikunnan tuntemukset, ansaitsevat enemmän painoa puhuttaessa liikuntaharrastuksista.

Suomalainen liikuntakulttuuri

Tilastokeskuksen vapaa-ajantutkimus kertoo erityisesti kahden uuden lajin vallankumouksellisen nopeasta kehityksestä Suomessa: salibandyn ja sauvakävelyn. Salibandya on pelattu noin kolme vuosikymmentä ja sauvakävelyä on harrastettu vajaa kymmenen vuotta. Kummassakin lajissa harrastustoiminta perustuu tai on ainakin aluksi perustunut huomattavasti enemmän leikkimielisyyteen kuin monissa perinteisissä lajeissa. Salibandy on selkeästi nuorten laji (10–24-vuotiaat) ja sauvakävely vanhempien laji (yli 45-vuotiaat). Kumpikin laji on kuitenkin moniin muihin lajeihin nähden sukupuolisesti varsin sallivia. Salibandy painottuu hieman enemmän poikiin kuin tyttöihin ja vastaavasti sauvakävely on ainakin toistaiseksi ollut enemmän naisten laji (Suomen Latu/Gallup).

Muita markkinavoittajia Suomessa ovat rullaluistelu (nuoret) ja ohjattu voimistelu (naiset) (Liikkanen ym. 2005). Listaamme voitaneen lisätä myös golf, jonka harrastajien määrä ylitti 100 000 rajan vuonna 2004. Golf on siinä mielessä mielenkiintoinen, että esteet sen harrastamiselle ovat huomattavan korkeat. Golfin pelaaminen vaatii lupakirjan hankkimista (green card), kentät ovat lähes poikkeuksetta automatkan päässä ja pelaaminen vaatii huomattavaa taloudellista uhrausta. Salibandyn ja sauvakävelyn menestys on varmasti liittynyt hyvin päinvastaiseen. Kummassakin kynnys aloittamiseen ja harrastamiseen on lähes mitätön.

Kiinnostavaa olisi myös kysyä, miksi eräät lajit ovat menettäneet huomattavasti kannatustaan. Mitä on tapahtunut esimerkiksi squashille, hiihdolle tai yleisurheilulle? Maastohiihdon renessanssi 2000-luvun alussa kertoo, että muutokset ovat usein aaltoliikettä. Seuraavassa keskitymme kuitenkin uusiin lajeihin ja pohdimme, mikä niitä yhdistää.

Nousun dynamiikkaa

Sähly ja salibandy saivat alkunsa Ruotsissa 1970-luvun alussa ja suomalaiset seurasivat muutamaa vuotta myöhemmin. Jo vuonna 1974 alettiin pelata ensimmäisiä yliopistosarjoja. Lajin synty voitaneen sijoittaa 1980-luvun alkuun, kun ruotsalaiset, suomalaiset ja sveitsiläiset sopivat lajin standardeista. Esimerkiksi maalin kooksi päätettiin suomalaisten pienen maalikehikon ja sveitsiläisten suuremman maalikehikon puoliväli. Nykyään salibandya pelataan kymmenissä maissa ja laji on hakemassa itselleen olympiakelpoisuutta. Keskeistä salibandyn menestyksessä on sen monimuotoistuminen. Salibandy integroituu erilaisiin elämänmuotoihin ja -tapoihin. Sitä pelaavat lapset ja aikuiset. Se on sekä opiskelijaliikuntaa, työpaikkaliikuntaa että kilpaurheilua. Sitä voi pelata sekapelinä sukupuolien kesken. Sähly on 'yhteisöllistä hauskanpäättämistä'. (Shove, Pantzar & Hand 2005). Sählyn menestystarina ei kuitenkaan ole särötön. Esimerkiksi Australiaan laji ei ole yrityksistä huolimatta löytänyt tietään (Lai 1999).

Urheilulajien kehitystä voidaan osittain ymmärtää managerialistisen luomistarinan kautta. Sauvakävely on hyvä esimerkki. Exel, pieni mäntyharjulainen yritys, on onnistunut rakentamaan täysin uudenlaisen tuotteen ja käsitteen (ns. Nordic Walking Sticks/Nordic Fitness Concept, 1996) ja myös tavan markkinoida kuntoliikuntaa. Varsinaisesti tuote tuli markkinoille syksyllä 1997 (Pantzar & Shove 2005). Innovaatiokirjallisuus kertoo, että vastavoimat ovat aina suuria ennen kuin keksintö (invention) muuttuu valmiiksi tuotteeksi (innovation) (Lilien ym. 2002). Näin oli myös sauvakävelyn tapauksessa. Lehdissä uutuukselle naurettiin, vähittäiskauppa ei ollut halukas ottamaan tuotetta myyntiin eikä kansainvälisillä urheilumessuilla tuotteelle povattu vähäisintäkään menestystä. Jakelutie oli pullonkaula ja tästä syystä Exelin ja sen yhteistyöpartnereiden oli kommunikoidava suoraan loppukuluttajien kanssa.

Sen jälkeen kun vuonna 1999 julkaistiin maailman ensimmäinen sauvakävelyopas (Kantaneva & Kasurinen 1999), uusi ”nelijalkaisen liikkumisen” laji on saanut miljoonia harrastajia ympäri maailman. Kun yritys esitti kävelysauvat ensi kertaa kansainvälisillä messuilla 1990-luvun lopussa, epäilijöitä riitti. Muutamaa vuotta myöhemmin Exelin myymien sauvojen lukumäärä lasketaan jo miljoonissa. Sauvakävely on lyönyt Euroopan päämarkkinoilla itsensä läpi ja nyt puhutaan jo Nordic Fitness Sports -käsitteestä, jonka Exel on tuonut jatkeena Nordic Walkingille. Konsepti taas sisältää erityyppisiä sauvaliikuntalajeja, joista voi löytää harrastuksen ympärivuotisesti. Esim. saksalainen johtava fitness-lehti ”Fit for Fun” joulukuun numerossaan nimesi Nordic Fitnessin 2005 Saksan Megatrendiksi liikunnan saralla.

Harva Suomessa kehitetty käsite tai brändi on yhtä laajalti maailmaan levinnyt kuin Exelillä 1990-luvun puolivälin jälkeen kehitetty sana-yhdistelmä 'Nordic Walking'. Nordic-sanalla pyrittiin tietoisesti liittämään kävelyyn pohjoisen raikkauden ja puhtaan luonnon sekä terveiden elämäntapojen komponentti. Luultavasti Exelin markkinointimateriaali ja markkinointi ei olisi ikinä innostanut urheilukauppiaita tai marketteja ottamaan sauvoja myyntiin, jos sauvailijoita ei olisi nähty ja lajin hyvän olon tuntemukset olisivat kiirineet. Syksyllä 1998 Suomen Latu alkoikin kouluttaa sauvakävelyohjaajia ja samalla se käynnisti sauvakävelyn kokeiluryhmiä eri puolilla Suomea. Kokeiluryhmät olivat ilmaisia ja ne mahdollistivat kokemuksen sekä sen kautta tarpeen hankkia sauvakävelysauvat. Ohjaajia oli Suomessa vuonna 2004 yli 3 500 – osa ammattilaisia, osa vertaisohjaajia.

Vastavoimien voittamiseksi tarvittiin urheiluopiston tilauksia, runsaasti kokeiluja ja myös kriittistä keskustelua. Esimerkiksi Helsingin Sanomien yleisöosastossa käytiin vilkasta sananvaihtoa parinkymmenen kirjeen virittämänä. Tarvetta pidettiin yleensä keinotekoisena, sauvakävelijät sotkivat pururadat sauvoillaan, he kiusasivat koiria ja vanhuksia, eivätkä he näyttäneet sopeutuvan muun liikenteen rytmiin. Ja Suomen Ladun edustaja Sirpa Arvonen vastasi kritiikkiin. Vielä vuosituhannen vaihteessa sauvakävelijät saivat vastata jatkuviin kyselyihin, mihin sukset ovat unohtuneet.

Muutamassa vuodessa tilanne kääntyi päinvastaiseksi. Sadat tuhannet suomalaiset alkoivat kävellä viikoittain sauvojen kanssa. Jopa miehet uskaltautuivat lenkkipoluille. Enää ei myöskään tarvittu kaveria vierelle jakamaan häpeää. Pienehköä mäntyharjulaista yritystä alettiin ylistää kansainvälisillä urheilumessuilla ja sauvakävelyä alettiin määrätä esimerkiksi Saksassa ja Skotlannissa lääkkeiden sijaan erilaisiin sairauksiin. Itävallassa ja Norjassa suomalaisena pidetyn keksinnön ympärille syntyi suoranainen kansanliike. Pienen markkinointibudjetin korvasi pyramidi-markkinointi ja erityinen kouluttajien koulutusjärjestelmä. Sitten Exelin osakkeen arvo lähti voimakkaaseen nousuun. Tätä kehitystä kiihdytti entisestään tieto (syksy 2004), jonka mukaan Kiinan urheiluministeriö alkoi yhteistyön Mäntyharjulla valmistettujen sauvojen markkinoimiseksi Kiinan markkinoilla¹. Kyseessä on suorastaan käänteinen Kiina-ilmiö.

¹ Exel Oyj solmi 9.12.2004 China Institute of Sports Sciences kanssa (Kiinan Urheilulääketieteen Instituutti) sopimuksen yhteisyrityksen perustamisesta Kiinaan. Exel on yksi ensimmäisiä länsimaisia yrityksiä, joka hakee viranomaisilta lupaa yhteisyrityksen perustamiseksi tuodakseen Kiinaan ja markkinoidakseen siellä Kiinan ulkopuolella valmistettuja tuotteita. Alkuvaiheessa yhteisyrityksen tavoitteena on myydä ja markkinoida Kiinassa urheiluvälineitä, lähinnä Nordic Walking-, maastohiihto- ja alppisauvoja. Myöhemmin tuotevalikoimaa laajennetaan mahdollisesti muihin tuotteisiin.

Liikunnan innovaatioita voi lähestyä myös hitaasti kypsyvinä *evolutionaarisina prosesseina*, joissa liikunnan mielikuvat ja tavat saavat uuden materiaalisen muotonsa. Näin ajateltuna esimerkiksi sauva-kävelyinnovaatio näyttäytyi hiljalleen kypsyvänä ja jopa satunnaisena *keitoksena*, joka koostui uudeltaisista kävelyliikunnan ajatuksista, sen ympärille syntyneistä esineistä ja itse toiminnasta ja kävelyn tekniikasta. Keitoksen ainesosien kypsymisen ja ainesosien yhteenliittymän tuloksena miljoonat ihmiset ympäri maailmaa ovat palaamassa aikaan ennen Homo Erectusta (noin 1,6 miljoonaa vuotta sitten), jolloin kulkeminen tapahtui neljällä jalalla.

Se että innovaatio syntyi Suomessa, ei ollut ainoastaan Exelin ansiota, vaan kyseessä oli monimutkainen keitos, jossa erilaiset historiallisesti muokkaantuneet ainesosat löysivät toisensa. Esimerkiksi koulutusjärjestelmän luomisessa Suomen Ladun rooli oli tärkeä. Exel on sittemmin käyttänyt hyödyksi näitä kokemuksia luodessaan kansainvälistä koulutusjärjestelmää. Innovaation taustalta voi löytää yhtäläillä Tahko Pihkalan ajatuksia hitaasti kiihuhtamisen ja kävelemisen arvoista. Unohtaa ei sovi myöskään urheiluopistoja, joissa tuotetta pääsivät testaamaan tuhannet ja tuhannet ihmiset. Sauvakävelyn, kuten myöskin salibandyn, menestystä nähdä laajemmassa elämäntapaurheilun yhteydessä.

Kohti elämäntapaurheilua

Elämäntapaurheilu ('lifestyle sport') on Belinda Wheatonin ym. (2004) mukaan uudehko ilmiöksi. Sitä kuvaa uusien lumilautailun kaltaisten lajien räjähdysmäinen suosio ja myös vanhojen lajien uudelleenlämmittely, kuten surffauskulttuurin uusi aalto Kaliforniassa. Vapaus ja ainakin vapauden unelma kuvastaa näitä lajeja. Ne eivät ole sidottuja tilaan vaan niissä liikutaan luonnossa, vuorilla ja poluilla tai kaupunkiluonnossa, kuten jättömailla (Beale & Wilson 2004).

Elämäntapaurheilun alkuperä voidaan jäljittää ruohonjuuritasolle. Se on yhteisöllistä ja se perustuu "mukana olon" kokemukseen, vaikka suoritusset sinänsä voivat olla täysin yksilöllisiä eikä varsinaista kilpailuhenkeä tai ainakaan kamppailua suosita. Usein lajeihin liittyy tietty yhteisössä jaettu asenne ja rahallinen tai vähintäänkin ajallinen uhrautuminen lajille. Innovaatioita jaetaan ilmaiseksi vertaisryhmissä. Tämä on herättänyt samanlaista ihmetystä taloustieteellisesti orientoituneessa innovaatio-tutkimuksessa kuin tietokoneohjelmistojen kehittäminen ilman korvausta (open source) (Luthje ym. 2002). Luovassa harrastustoiminnassa onkin usein kyse jostakin muusta kuin rahan ansaitsemisesta, esimerkiksi maineesta tai asioiden tekemisestä entistäkin paremmin (Leadbetter & Miller 2005, Stebbins 1982). Käyttäjyhteisöissä tekeminen itsessään

synnyttää tarpeita esimerkiksi uusiin laitteisiin, ja käyttäjäyhteisö siten edistää jopa prototyyppien syntymistä ja leviämistä (Shah 2005).

Elämäntapaurheilulta haetaan elämyksiä, voimakkaita kokemuksia ja mielihyvää. Kyseessä ei kuitenkaan ole pelkästään asenteet tai nuorisokulttuurin ilmentymä. Elämäntapaurheilu voi kukoistaa keskiluokan keskuudessa, kuten sauvakävelyn menestystarina kertoo.

Uudet urheilumuodot rakentuvat usein jonkin uuden laitteen, välineen tai ideologian ympärille. Väline voi olla tekninen innovaatio (rannetietokone) tai kysymyksessä voi olla yksinkertaisen urheiluvälineen käyttö uudella tavalla (kävelysauvat). Suomalaiseen arkeen nivoutunut kuntosalija jumppakulttuuri on myöskin innovaatio, jonka suosio on vakiintunut Jane Fondan päivistä. Erkki Palolampi kirjoitti vuonna 1983 ”kuivasta kuntokoulusta”, joka aiheutti sen, että ”Iloinen seuravoimistelu jäi naisille. Heistäkin eräät lankesivat hengettömään, narsistiseen kehonsa rakentamiseen pullistellen ja jännitellen. Ei liikettä, ei refleksiä, ei koordinaatiota. Monet kai luulivat sitä esteettiseksi. Luonnotonta mikä luonnotonta.” (Palolampi 1983, 49). 2000-luvulle tultaessa kuntokoulut ovat muuttuneet saleiksi ja kapitalismin nykävaihetta kuvaavasti ’palautumiskeskuksiksi’.

Nykyään on ”luonnollista” polkea kuntopyörää sisätiloissa ryhmässä ja kutsua sitä ”spinningiksi”. Globaalit jumppakonseptit vaeltavat menestyksekkäästi maasta toiseen ja kymmenet tuhannet ihmiset tekevät samoja liikkeitä saman musiikin tahdissa saleilla ympäri Eurooppaa, Pohjois-Amerikkaa ja Australiaa. Erilaiset ohjatun liikunnan kaupalliset ja tarkasti konseptiksi tuotteistetut muodot ovat vakiintuneet niin nuorten, nuorten aikuisten kuin vanhemman kansanosan suosioon. Tutkijoiden mukaan tällaisessa kehityksessä on osittain kyse globalisaation etenemisestä ja kulttuurisesta hegemoniataistelusta (Houlihan 1994, Rowe, Lawrence, Miller & McKay 1994, Mahony & Howard 2001, Westerbeek & Smith 2003). Mielenkiintoisen taustan liikuntalajien globalisaatiolle tarjoaa myös Tahko Pihkalan 1920-luvun Amerikan matkasta kertova ”Tahkon mukana jenkkien maassa” (K.P 1928). Meidän käsityksemme mukaan ilmiötä voidaan lähestyä myös yksittäisen ihmisen ja liikunnan nautittavuuden näkökulmasta.

Velvoitteista mielihyvään

Ronald Inglehartin (1997) mukaan siirtymää traditionaalista moderniin ja modernista jälkimoderniin arvomaailmaan voidaan luonnehtia seuraavasti: ensiksi siirryttiin agraarista velvoiteyhteisöstä teolliseen suoritetalouteen ja sittemmin suoritetaloudesta elämisyhteiskuntaan. Päätrendinä on ollut yksilöllistyminen. Hieman kärjistetysti voisi väittää, että suku, tehdas ja kylpylä edustavat tällaista historiallista jatkumoa. Myös urheiluhistoriaa

voidaan lähestyä tästä näkökulmasta. Traditionaalisessa maatalousyhteiskunnassa urheilua leimasi joukkoliikkumisen järjestys ja kuri. Modernissa teollisessa urheilussa tärkeäksi tulivat ”rekordit”: yksilölliset suoritusket, nopeus, pituus ja korkeus. Jälkmodernissa liikunnassa keskeisintä on urheilun ja liikkumisen tuottamat elämykset, haasteet ja niiden jakaminen muiden samanhenkisten ihmisten kanssa.

Maratonjuoksijan perimmäinen liikuttaja ei ehkä olekaan sisäistetty itsekuri vaan omien rajojen koettelu ja tunnelatautuneen jaetun kokemuksen metsästäminen – tai pelkkä nautinto juosta tavoitteellisesti. Elämyksissä fyysisyys ja psyyke kietoutuvat yhteen. Tuskin kukaan motivoituu harjoittelemaan satoja kilometrejä juostakseen 42 kilometriä kerralla, ellei nauti harjoittelukilometreistä edes joskus. Jää nähtäväksi, missä määrin uusi teknologia vapauttaa biologisen uutta luovan minämme agraarin ja teollisen järjestyksen keinotekoisesti tuottamasta järjestyksestä ja itsehillinnästä (vrt. Maryanski & Turner 1992). Onko ihminen 10 000 vuoden jälkeen palaamassa kuuntelemaan jälleen omaa kehoansa, tunteita ja tunteuksia? Kumpi lopultakin voittaa – kulttuuriimme kehittynyt sosiaalinen säätelyjärjestelmä vai keho?

Lähteet

- Beale B, Wilson C (2004). "Chicks Dig Scars", in *Understanding Lifestyle Sports*. Ed. by B Wheaton. Routledge. London.
- European commission (2004) *How Europeans spend their time. Everyday life of women and men. Data 1998–2002*. Eurostat. Pocket books: Theme 3: Population and social conditions.
- Franke N, Shah S (2003) *How communities support innovative activities: an exploration of assistance and sharing among end-users*. *Research Policy* 32 (1) 157–178
- Houlihan B (1994) *Homogenization, Americanization, and Creolization of Sport: Varieties of Globalization*. *Sociology of Sport Journal*, 11, 356–375
- Inglehart R (1997) *Modernization and Postmodernization. Cultural, Economic, and Political Change in 43 Societies*. Princeton University Press, Princeton.
- Kantanen M, Kasurinen R (1999) *Sauvakävelystä sauvaliikuntaan (From stick walking to stick exercises)*. Esa Print. Lahti
- K.P (1928) ”Tahkon” mukana jenkkien maassa. (Following Tahko to the country of yankees). WSOY. Porvoo.
- Kotro T (2005) *Hobbyist Knowing in Product Development. Desirable Objects and Passion for Sports in Suunto Corporation*. Dissertation. Helsinki, University of Art and design. Publication Series of the University of Art and Design Helsinki A 56.
- Lai F (1999), *Floorball's penetration of Australia: Rethinking the nexus of globalisation and marketing*, *Sport Management Review* (2) 133–149.

- Leadbetter C, Miller P (2005) *The Pro-Am Revolution*. Demos. London.
- Liikkanen M, Hanifi R, Hannula U (2005) *Yksilöllisiä valintoja, kulttuurin pysyvyyttä. Vapaa-ajan muutokset 1981–2002*. (toim.) Tilastokeskus, Helsinki.
- Lilien G, Morrison P, Searls K, Sonnack M, von Hippel E (2002) *Performance Assessment of the Lead User Idea Generation Process for New Product Development*, MIT Sloan School of Management working paper, April, 2002.
- Luthje C, Herstatt C, von Hippel E (2002) *The dominant role of “local” information in user innovation: The case of Mountain biking*. MIT Sloan School Working Paper, July 2002.
- Mahony D, Howard D (2001), *Sports Business in the Next Decade: A General Overview of Expected Trends*. *Journal of Sport Management* 15: 275–296.
- Maryanski A, Turner J H (1992) *The Social Cage. Human Nature and the Evolution of Society*. Stanford University Press. Standford.
- Palolampi E (1983) *Tahkon hengessä. Urheilun puolesta urheilua vastaan*. Helsinki. Otava.
- A Pan-EU Survey on Consumer Attitudes to Physical Activity, Body Weight and Health / European Commission, Directorate-General for Employment, Industrial Relations and Social Affairs, Directorate V/F.3 1998
- Pantzar M, Shove E (2005b) *Towards a theory of practice innovations – first and second order producers of Nordic Walking*; submitted.
- Roos J-P (1989) *Liikunta ja elämäntapa*. Jyväskylän yliopisto, Nykykulttuurin tutkimusyksikkö nro. 14.
- Rowe D, Lawrence G, Miller T, McKay J (1994) *Global sport? Core concern and peripheral vision*. *Media, Culture and Society*, Vol. 16, 661–675.
- Shah S (2005) *Open Beyond Software*. In *OpenSources 2*. Ed. by D Cooper, C DiBona, M Stone. Sebastopol, O’Reilly Media. Forthcoming.
- Shove E, Pantzar M (2005) *Consumers, producers and practices: understanding the invention and reinvention of Nordic Walking*, *Journal of Consumer Culture*, 1/2005.
- Shove E, Pantzar M, Hand M (2005) *Innovations in fun: the careers and carriers of digital photography and floorball*, in *Manufacturing Fun: Innovations in happiness, well-being and fun*. Ed. by M Pantzar, E Shove. NCRC. Publications 1/2005.
- Stebbins R (1982), *Serious leisure. A conceptual statement*. *Pacific Sociological Review* 25 (2) 251–272.
- Westerbeek H, Smith A (2003), *Sport Business in the Global Marketplace*. Palgrave Macmillan. New York.
- Wheaton B (2004) *Understanding Lifestyle Sports. Consumption, Identity and Difference*. (ed.) Routledge. London.