

NÄKYKKÖ LUOKKA RUOKAKORISSA?

Kulttuurisen ja taloudellisen pääoman yhteys elintarvikekulutukseen

Ilpo Järvinen

Maisterintutkielma

Sosiologia

Yhteiskuntatieteiden ja filosofian laitos

Humanistis-yhteiskuntatieteellinen tiedekunta

Jyväskylän yliopisto

Kevät 2019

TIIVISTELMÄ

NÄKYKÖ LUOKKA RUOKAKORISSA?

Kulttuurisen ja taloudellisen pääoman yhteys elintarvikekulutukseen

Ilpo Järvinen

Sosiologia

Maisterintutkielma

Yhteiskuntatieteiden ja filosofian laitos

Humanistis-yhteiskuntatieteellinen tiedekunta

Jyväskylän yliopisto

Ohjaaja: Terhi-Anna Wilska

Kevät 2019

Sivumäärä: 74 sivua

Tässä pro gradu -tutkielmassa tutkin kulttuurisen ja taloudellisen pääoman yhteyttä kotitalouksien elintarvikekulutukseen. Pääomat indikoivat kotitalouden yhteiskuntaluokkaa, jonka katson vaikuttavan kulttuurielementtejä kantavaan elintarvikekulutukseen.

Tutkielman viitekehystenä on sosiologi Pierre Bourdieun luoman tutkimusohjelman käsitys kulttuurisen maun homologisuudesta yhteiskuntaluokkien hierarkiarakenteen kanssa, jonka mukaan kulttuurinen maku on luokkahierarkian mukaisesti jäsentyvä järjestelmä ja siten myös hierarkkinen. Teorian valossa kulttuurinen maku sisältää rakenteellisia piirteitä, jotka palautuvat yhteiskuntaluokkajärjestelmään. Tutkielmani oletuksena on, että ne kotitaloudet, joilla on hallussaan paljon kulttuurista ja taloudellista pääomaa, arvostavat keskimääräistä enemmän autenttisuutta elintarvikekulutuksessaan.

Tutkielman aineistona on Tilastokeskuksen Kulutustutkimus 2016 -aineisto, joka on kyseisen aineistosarjan tuorein saatavilla oleva aineisto. Aineiston koko on 3673 kotitaloutta. Analyysimenetelmänä on useampisuuntainen varianssianalyysi, jossa pääomien yhteyksiä tarkastellaan erikseen autenttisten ja ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutukseen. Kulttuurista pääomaa on operationalisoitu kotitaloudessa esiintyvällä korkeimmalla koulutusasteella, taloudellista pääomaa on operationalisoitu kotitalouden käytettävissä olevilla tuloilla, jotka on jaettu kotitalouden kulutusyksikkösuureella (OECD:n muunnetun asteikon mukaisesti). Analyysin vakioitavina tekijöinä ovat kotitalouden sosioekonominen status ja kotitaloustyyppi. Elintarvikkeiden autenttisuutta on mitattu prosessointiasteen avulla.

Analyysini tulokset ovat teorian valossa ristiriitaiset – kulttuurisella pääomalla on positiivinen yhteys autenttisuuden painottamisen kanssa elintarvikekulutuksessa, mutta samanaikaisesti negatiivisesta yhteydestä ei-autenttisten elintarvikkeiden kulutuksen kanssa ei ole näyttöä. Taloudellisella pääomalla puolestaan on positiivinen yhteys sekä autenttisten että ei-autenttisten elintarvikkeiden kulutuksen kanssa. Tutkielman keskeisenä johtopäätöksenä on, että tulokset kertovat ennemmin pääomien positiivisesta yhteydestä elintarvikekulutuksen hajontaan kuin bourdieulaisen homologieesin pitävyydestä suomalaisten elintarvikekulutuksessa. Näin ollen myös homologieesin haastava paradigma ”kulttuurisesta kaikkiruokaisuudesta” näyttääytyy homologieesia uskottavampana. Lisäksi elintarviketutkimus näyttääytyy ruoan kulutuksen erityisenä muotona sen yksityisyyden vuoksi ja tämän keskeisen piirteen huomioiminen aihetta käsittelevissä sosiaalitieteellisissä jatkotutkimuksissa osoittautuu oleelliseksi.

Avainsanat: elintarvikekulutus, kulttuurinen maku, kulttuurinen kaikkiruokaisuus

SISÄLLYS

1 JOHDANTO	1
2 RUOKA KULUTUKSEN KOHTEENA JA EROTTAUTUMISEN VÄLINEENÄ	5
2.1 Luokkatietoinen maku ja erottautuminen	5
2.1.1 Pääomat yhteiskuntaluokan määrittäjinä	11
2.1.2 Koulutus kulttuurisen pääoman ilmentäjänä	17
2.2. Kulttuurinen kaikkiruokaisuus	18
2.3. Ruoka legitiimin maun ilmentäjänä.....	22
2.3.1 Autenttisuus statussymbolina ruoan kulutuksessa.....	25
2.3.2 Sosiaalisten ja kulttuuristen tekijöiden vaikutus legitiimin ruoan kulutukseen .	29
3 TUTKIMUSTEHTÄVÄ JA AINEISTO	31
3.1 Tutkimustehtävä	31
3.2 Aineisto.....	32
4 TUTKIMUSAINEISTON ANALYYSI.....	35
4.1 Tutkielman käsitteistä ja operationalisoinnista.....	37
4.2 Selitettävien muuttujien jakaumien tarkastelua	44
4.3 Mallin luonti	46
5 TULOKSET.....	54
6 ELINTARVIKEKULUTUS – RUOAN KULUTUKSEN YKSITYINEN MUOTO	60
LÄHTEET	68

1 JOHDANTO

Elintarvikeostokset muodostavat kiinteän osa kotitalouksien kulutuksesta. Tuoreimman tilaston mukaan suomalaiset kotitaloudet kuluttavat keskimäärin noin kuudesosan (16,4 %) kulutusvaroistaan elintarvikkeisiin (sisältäen juomat ja tupakan). Vain asumiskustannuksien suhteellinen osuus ylittää kyseisen osuuden. (Elinkeinoelämän keskusliitto 2018.)

Kotitalouksien ruoan kulutuksessa esiintyy vaihtelua, johon muun muassa kotitalouksien tulotason ja sosiaalisen aseman on todettu vaikuttavan. Lisäksi sosiodemografisilla tekijöillä, kuten sukupuoliella, iällä ja etnisellä taustalla on todettu olevan vaikutusta ruoan kulutukseen. (esim. Lindblom 2017; Raijas 2017; Lindblom & Sarpila 2014; Mäkelä, Varjonen & Viinisalo 2008; Nurmela 2014; Cappelliez & Johnston 2013.) Kulutukseen sisältyvä vaihtelu muodostuu monista tekijöistä, mutta mainitun kaltaiset rakenteelliset tekijät mahdollistavat säännönmukaisuuksien löytämisen eri ryhmien kulutuskäyttäytymisestä.

Tässä tutkielmassa tutkin yhteiskuntaluokan vaikutusta kotitalouksien elintarvikekulutukseen. Elintarvikekulutuksella tarkoitan kotiin ostettujen ruokatuotteiden kuluttamista (pois lukien juomat). Aikaisempaan kirjallisuuteen viitaten oletan, että ulkona syömisen tavoin myös yksityisempää elintarvikekulutusta selittävät luokkatekijät, jota on tutkittu sosiaalisesta näkökulmasta ulkona syömistä vähemmän. Analyysissäni hyödynnän taloudellisen ja kulttuurisen pääoman käsitteitä (Bourdieu 1984; 1997), jotka ilmentävät kotitalouden yhteiskuntaluokkaa. Yhteiskuntaluokka puolestaan tuottaa kyseiselle luokalle ominaista kulttuurista makua, jonka katson vaikuttavan ihmisten kulutuskäyttäytymiseen.

Tässä tutkielmassa tarkoitan *elintarvikekulutuksella* ja *ruoan kulutuksella* eri asioita. Elintarvikekulutuksella, joka on tutkielmani varsinainen kohde, tarkoitan ruokakaupoista ostettujen elintarvikkeiden kuluttamista. Ruoan kulutuksella tarkoitan elintarvikekulutuksen lisäksi myös muualta kuin elintarvikekaupoista hankitun ruoan syömistä sekä ulkona syömistä. Ruoan kulutuksen käsitteleminen osoittautuu tarpeelliseksi kirjallisuuskatsauksen vuoksi, sillä kulutuskäyttäytymistä koskevassa teoriassa tiukka rajanveto elintarvikekulutuksen ja muun ruokaan liittyvän kulutuksen välillä vaikuttaa keinoitekoiselta.

Selvittääkseni yhteiskuntaluokan vaikutusta elintarvikekulutukseen tutkin, onko autenttisuuden arvostamisella elintarvikekulutuksessa ja kotitalouksien kulttuuripääomalla sekä taloudellisella pääomalla havaittava yhteys. Tämän selvittämiseksi tarkastelen autenttisten ja ei-autenttisten elintarvikkeiden osuuksia kotitalouksien elintarvikekulutuksessa. Elintarvikkeissa huomioin niiden prosessointiasteen, jonka katson kuvastavan tuotteen autenttisuutta – mitä vähemmän tuotetta on prosessoitu, sitä autenttisempänä sitä voidaan pitää. Kotitalouden kulttuurista pääomaa ilmennän kotitaloudessa esiintyvän korkeimman mahdollisen koulutusasteen avulla. Koulutustasoa on yleisesti hyödynnetty kulttuurisen pääoman operationalisoinnissa yhteiskuntatieteellisessä tutkimuksessa (esim. Purhonen ym. 2014; Lindblom & Mustonen 2015; Lindblom & Sarpila 2014; Purhonen & Gronow 2014). Taloudellista pääomaa kuvaa kotitalouden tulotaso, joka on jaettu kotitalouden kulutusyksiköillä (kulutusyksikkösuure avattu tarkemmin luvussa 4.1) kotitalouksien keskinäisen vertailtavuuden parantamiseksi. Analyysini vakioitaviksi tekijöiksi valikoituu sosioekonominen status ja kotitaloustyyppi.

Elintarvikekulutuksen tutkiminen sosiologisesta näkökulmasta on kiinnostavaa, sillä arkista ruokakaupassa käyntiä voisi turhan helposti lähestyä utilitaristisesta ja yksilökeskeisestä näkökulmasta, jossa kulutusvalintoja ohjaa pyrkimys niukkojen resurssien optimointiin sekä hyödyn maksimointiin ja jossa fokus on lähes yksinomaan kuluttajan individualististen tarpeiden tyydyttämisessä sekä rutiineissa. On kuitenkin selvää, että ruoan kulutus sisältää myös sosiaalisia ulottuvuuksia – se, mitä ravintoloita, ruokakeittiöitä (esimerkiksi ranskalainen ja italialainen ruokakeittiö), alkoholijuomia ja virvokkeita yksilö suosii, luo kuvaa yksilön identiteetistä ja sosiaalisesta statuksesta. Elintarvikekulutukseen ei liity samassa määrin sosiaalisia ulottuvuuksia kuin esimerkiksi ulkona syömiseen tai kahviloissa käymiseen (paitsi jos kutsutaan ruokavieraita kotiin), mutta olisi yksinkertaistavaa ajatella, että se olisi sosiaalisista vaikuttimista vapaata toimintaa – tuskin elintarvikkeiden mainonnassa muuten hyödynnettäisiin mielikuvia tai valmistajat loisivat tuotteidensa ympärille tavaramerkkisuojujattuja brändejä. Tuskin myöskään olisi olemassa erilaisia sertifikaattijärjestelmiä elintarvikkeille (esimerkiksi Avainlippu, Hyvää Suomesta -merkki ja Reilu kauppa -merkki). Selkeistä sosiaalisista ulottuvuuksistaan huolimatta elintarvikekulutus on jäänyt yhteiskuntatieteellisessä tutkimuksessa muuta ruoan kulutusta (esimerkiksi ulkona syömistä, kahvilakulttuuria, eri ruokakeittiöiden arvostusta) selvästi vähemmälle tarkastelulle (ks. esim. Lindblom 2017; Lindblom & Sarpila 2014).

Taru Lindblom (2017, 61) tuo osuvasti esille suomalaisen elintarvikekulutuksen rakennetta tutkivan kirjallisuuden vähäisyyden. Erityisesti elintarvikekulutuksen ja sosiaalisten tekijöiden välisen yhteyden tutkiminen on jäänyt vähälle huomiolle – tyypillisesti elintarvikkeiden kulutusta koskevassa kirjallisuudessa painottuu kansanterveydellinen ja ravitsemuksellinen näkökulma (mt., 61). Lisäksi Kahma ja kollegat (2016, 443) huomauttavat, että ruokaan liittyvät distinktiotutkimukset ovat lähinnä keskittyneet ulkona syömisen tarkasteluun jokapäiväisen elintarvikekulutuksen sijasta. Kyseiset huomiot ovat innostaneet minua tarkastelemaan yhteiskunnallisista luokkatekijöistä johtuvia säännönmukaisuuksia jokapäiväisessä elintarvikekulutuksessa.

Toistaiseksi kattavimmassa suomalaista kulttuurista makua käsittelevässä tutkimuksessa Purhonen ym. (2014, 408) toteavat johtopäätöksissään, että heidän tutkimuksessaan jäävät katveeseen monet keskeiset yksityiset kulttuurin harjoittamisen alat, joista yhdeksi esimerkiksi he mainitsevat ruoanlaiton – heidän tutkimuksessaan painottuu julkisten toimintojen myötä tapahtuva kulttuurin kulutus, jolloin yksityiset vapaa-ajan toiminnot ja niiden sisältävät kulttuuriset elementit jäävät taka-alalle. He toteavatkin, että elämän yksityisten osa-alueiden sisällyttäminen bourdieulaiseen distinktioanalyysiin tarjoaisi vähemmälle huomiolle jääneen ”kotikeskeisen” ja yksityisen elämäntyylin kulttuuristen piirteiden kaivatun analysoimisen (Purhonen ym. 2014, 420). Tämä huomio on innoittanut minua tutkimaan valitsemaani aihetta, jossa korostuu arkisuus, kulttuurielämän yksityisyys ja mainittu kotikeskeisyys. Purhonen ja kollegat (2014, 420) toteavatkin laajan tutkimuksensa loppukaneetissaan seuraavasti:

”Kulttuurisen maun perustavuus ja voima käyvät parhaiten ilmi yksilöiden arkielämässä ja vuorovaikutuksessa. Maku on sosiaalisen kanssakäymisen perustava osatekijä, mikä ilmenee vastaansanomattomasti niin asioitaessa ruokakaupassa, keskusteltaessa työpaikan kahvipöydässä, lähiöpubissa tai leirinuotiolla kuin laadittaessa henkilökohtaisia ilmoituksia internetin treffipalstoille.”

DiMaggio (1987, 443) toteaa kulttuurista makua käsittelevässä artikkelissaan, että mikäli olisi olemassa yleinen ”kulttuurinen valuutta”, koostuisi se taiteista, muodista, ruoasta ja urheilusta. Tutkielmani ei voi käsitellä kaikkia mainittuja yksityisen elämänpiirin osa-alueita, mutta Purhosen ja kollegoiden huomion mukaisesti se keskittyy oleellisesti yksilöiden arkielämään ja sen kiinteään elementtiin eli ruokakaupassa asiointiin. Ruokaa

käsitellessään työni sivuaa myös DiMaggion tyypittelemän yleisen ”kulttuurisen valuutan” keskeistä osa-aluetta.

2 RUOKA KULUTUKSEN KOHTEENA JA EROTTAUTUMISEN VÄLINEENÄ

2.1 Luokkatietoinen maku ja erottautuminen

Kirjassaan ”Distinction – A Social Critique of the Judgement of Taste” (1984) ranskalainen sosiologi Pierre Bourdieu käsittelee laajasti kulttuurista makua ja eri pääoman muotoja. Bourdieu katsoo, että luokka-asema vaikuttaa yksilön kulttuuriin makutottumuksiin ja käytäntöihin – ruoan kontekstissa tämä tarkoittaa ruokaan liittyviä makutottumuksia ja ruokaan liittyviä rakenteellisia käytäntöjä, esimerkiksi ateriointiin liittyvää etikettiä. Yhteiskunnalliset luokkapositiot ovat vahvasti yhteydessä erilaisiin pääomiin, joiden eri kombinaatiot tuottavat erilaisia luokkapositioita, toisin sanoen yhteiskuntaluokkia. Nämä yhteiskuntaluokat rakentavat yhteiskunnan sisälle hierarkkisesti organisoituneen järjestelmän – mitä enemmän luokkaan kuulumiselta vaaditaan välineellistä (esim. raha) tai sisäistettyä (esim. kulttuurinen tietämys, eleet, tahdikkuus) pääomaa, sitä korkeamman aseman se saavuttaa luokkien muodostamassa järjestelmässä. (Bourdieu 1984.)

Bourdieuun edellä mainitun kirjan keskeinen teesi on, että ihmisten kulttuuriset maut, elämäntyyli ja kulutustottumukset eivät ole vallan suhteen neutraaleja, vaan ne mukailevat yhteiskuntaluokkien hierarkkista rakennetta – maku on siten ilmiönä hierarkkinen ja vieläpä homologinen luokkahierarkian suhteen. Tästä seuraa se, että makukysymykset liittyvät osaksi kamppailua sosiaalisesta statuksesta ja arvovallasta – on olemassa ”korkeakulttuuria” (engl. *’highbrow culture’*), jonka rajauksesta ja sisällöstä vastaavat ne ryhmät, joilla on huomattava määrä kulttuurista pääomaa (ks. luku 2.1.1) ja valtaa vaikuttaa yhteiskunnallisiin asioihin. Korkeakulttuurin määritelmä pitää sisällään vastakkainasettelun ”ei korkeaan” kulttuuriin (engl. *’lowbrow culture’*). Kaikilla ei ole kulttuurista kompetenssia tai resursseja osallistua korkeakulttuurin kuluttamiseen, sillä korkeakulttuurin ideana on tehdä hierarkkista erottelua ihmisten välillä. Kyky kuluttaa korkeakulttuurin piiriin sisältyvää kulttuuria katsotaan osoitukseksi legitimoimista kulttuurisesta mausta. Täten ihmiset osallistuvat makukäsityksillään, elämäntavoillaan ja kulutuksellaan hierarkkia tuottaviin sosiaalisiin erontekoihin. Bourdieu katsoo, että valtaosa yhteiskunnallisesta statuskamppailusta ja erottautumispyrkimyksistä käydään nimenomaan kulttuurin kentällä.

Täten maku on keskeinen symbolisen vallan väline ja pitää siten osaltaan yllä sosiaalista eriarvoisuutta. (Bourdieu 1984; Purhonen ym. 2014.)

Bourdieun maku- ja distinktioteoria ottaa lähtökohdakseen sen oletuksen, että toimijan sosiaalinen asema tai status pitää esittää symbolisesti muille toimijoille. Nähdäkseni tämä on luonnollinen oletus bourdieulaiselle refleksiiviselle sosiologialle, missä rakenteiden olemassaolo tunnustetaan, mutta ne eivät deterministisesti määrittele yksilöiden toimintaa. Täten yksilöt osallistuvat aktiivisesti omalla toiminnallaan yhteiskunnallisten rakenteiden tuottamiseen ja niiden uusintamiseen. Rakenteiden olemassaolo ja jatkuvuus ovat riippuvaisia toimijoiden symbolivälitteisestä toiminnasta ja siten jatkuvan kamppailun tulosta. Tutkimustehtäväni kannalta edellinen perusoletus vaikuttaa siten, että jos elintarvikekulutuksen katsotaan sisältävän kulttuurisia piirteitä, täytyy elintarvikkeiden kuluttamiseen sisältyä myös pyrkimys oman sosiaalisen aseman välittämiseen. Tämän ei ole pakko olla tiedostettua, vaan yksilö voi viestittää asemaansa jo pelkästään seuraamalla omaa makuansa, sillä yksilön maku kantaa Bourdieun (1984) teoriassa rakenteellisia elementtejä.

Bourdieun teoriaa kulttuurisesta mausta on hyödynnetty kulutustutkimuksessa viime vuosina laajalti (ks. esim. Kahma ym. 2016; Kujanen ym. 2014; Lindblom & Mustonen 2015, Cappelier & Johnston 2013). Purhonen ja Gronow (2014, 80) huomauttavat, että Suomen agraarinen ja luokkanäkökulmasta melko vaatimaton historia heijastuvat myös suomalaiseen ruokakulttuuriin ja ruoan avulla tehtäviin sosiaalisiin erontekoihin. He muistuttavat, että Suomessa ei ole koskaan vallinnut perinteistä feodaalijärjestelmää ja sen mukaisia säätyeroja tavalla, joka Keski-Euroopassa (esimerkiksi Bourdieun tutkimassa Ranskassa) aikoinaan vallitsi (mt. 80). Tästä huolimatta he kuitenkin havaitsevat suomalaisessa ruokakulttuurissa eroja, joita selittävät eri sosiodemografiset tekijät (mt.). Samaan tulokseen päätyvät myös Lindblom ja Mustonen (2015). Aiemmassa tutkimuksessaan Toivonen (1997) osoittaa, että luokkarajat ovat olleet melko selkeitä ja vakaita 60-luvulta aina 90-luvulle ja että ruoalla on erotteleva rooli yhteiskunnassa. Purhosen ja kollegoiden (2014) distinktiotutkimus puolestaan osoittaa, että yhtä lailla luokkarajat ovat havaittavissa vielä 2010-luvullakin.

Purhosen ja kollegojen (2014, 13) tavoin katson, että sosiaalisen aseman esittäminen käytännössä tarkoittaa erilaisia elämäntyyliä, joita ilmennetään kulutuksen avulla. Legitiimin maun mukaista elämäntyyliä konkretisoivat selkeimmin erilaisten statusesineiden (kuten merkkivaatteiden, korujen, sisustustuotteiden) hankkiminen ja

käyttäminen. Tämä ei kuitenkaan tarkoita, etteikö erottautumispyrkimykset olisi läsnä myös arkisemmissa kulutuskohteissa, kuten ruokailussa. Kuten johdannossa totesin, elintarvikekulutus muodostaa huomattavan suuren ja kiinteän osan kotitalouksien menoista – tämän vuoksi koen erottautumispyrkimysten tarkastelun jokapäiväisessä ja arkisessa elintarvikekulutuksessa mielenkiintoiseksi.

Bourdieu katsoo, että kenenkään yksilön minuus ei ole vapaa niistä rakenteellisista ja sosiaalisista tekijöistä, joiden puitteissa sosialisoitumisprosessi tapahtuu – yksilö saa ympäristöstään jatkuvasti vaikutteita siitä, mitä hyvä maku pitää sisällään ja kuinka toimia erilaisissa tilanteissa (kuinka olla tahdikas, kuinka keskustella, ym.). Nämä sosiaaliset tekijät ruumiillistuvat yksilöön sosialisoitumisprosessissa, jolloin niistä tulee osa minuutta. Näin ollen yksilön valintoja ja toimintaa ohjaavat yksilön kasvuolosuhteissaan sisäistämensä toimintataipumukset, ajattelun mallit sekä hänen kasvuolosuhteista riippuvainen elämäkokemuksensa. Nämä tekijät muodostavat yksilön minuuden rakenteellisen osan ja niistä koostuvaa sisäistä ohjausta Bourdieu kutsuu nimellä *habitus*. Habitus on siten eräänlainen sosialisoitu subjektiivisuus – saman yhteiskuntaluokan edustajien voi ajatella kantavan samoja sosialisoituja elementtejä habituksessaan. Habitus syntyy vallitsevien itsestäänselvyyksien (taloudellisten mallien sekä kulttuuristen ja kielellisten rakenteiden) sisäistämisen kautta, joiden kokonaisuutta Bourdieu kutsuu *doksaksi*. Habitus ilmentää siten tietyn pääomista määräytyvän yhteiskuntakerrostuman kulttuurin rakentumista yksilössä, joten habitus on vahvasti sidoksissa yksilön luokka-asemaan. (Bourdieu 1984; 2000; Jokivuori ym. 2013.)

Habituksen käsite tavoittaa keskeiset ulottuvuudet yksilön kyvystä tehdä sujuvasti päivittäisiä arkielämän valintoja ilman tarvetta pysähtyä tekemään tietoisia päätöksiä nojautuen yksilölle automaattiselta ja luonnolliselta tuntuviin valintoihin. Siksi käsitteellä on selitysvoimaa erityisesti toistoon ja rutiineihin perustuvassa kulutustoiminnassa. (Warde ym. 2017, 28.) Katson, että elintarvikekulutus ja ruokakaupassa asiointi toteuttavat kuvauksen kaltaiset puitteet – ruokakaupassa asiointi on keskeinen syklinen elementti ihmisten arjessa, johon liittyvät toistuvat valintatilanteet vaatisivat valtavaa panostusta, jos niitä ei ohjaisi institutionalisoituneet toimintataipumukset.

On siis syytä olettaa, että yksilön kulttuurinen maku sisältää ainutkertaisten ja yksilökohtaisten tekijöiden lisäksi rakenteellisia tekijöitä. Nämä rakenteelliset tekijät puolestaan ovat merkittävässä määrin palautettavissa yksilön luokka-asemaan. Kulttuurinen

maku ei siis ole jotain ainutlaatuisen yksilöllistä, vaan se on sidoksissa yksilöä ympäröiviin sosiaalisiin tekijöihin. Kuten Bourdieu (1984, 474) toteaa, maku linkittyy suoraan sosiaalisiin rakenteisiin.

Tämän perusteella katson, että kulutusvalintojen äärellä ihminen ei ole atomistinen ja äärrationaalinen toimija, vaan Bourdieun teorian mukaisesti valintatilanteissa vaikuttaa myös institutionalisoitunut sisäinen ohjaus, joka voi olla tiedostettua tai tiedostamatonta. Bourdieun termin voi sanoa, että yksilön habitus ohjaa yksilöä valintatilanteissa sisäistettyjen (rakenteellisten) toimintamallien ja makukäsitysten mukaisesti. Habituksen ohjaus voi olla tiedostettua esimerkiksi tilanteissa, joissa toimija aktiivisesti pyrkii kulutusvalinnoillaan viestittämään kulutuksen symbolista arvoa. Tiedostamatonta se voi olla tilanteissa, joissa toimija tapansa mukaisesti taipuu valinnoissaan hänelle luontaiselta tuntuviin valintoihin ilman aktiivista pohdintaa muiden vaihtoehtojen välillä. Elintarvikekulutuksen kontekstissa yksi esimerkki habituksen vaikutuksesta on vahvasti brändätyn maidon suosiminen edullisemmän tuotteen sijaan – harva voi väittää maistavansa eroa brändiarvoa kantavan maidon ja kauppaketjun oman merkin maidon välillä. Mitä ohjauksen tiedostavuuteen ja tiedostamattomuuteen tulee, katson elintarvikekulutuksen muuhun ruoan kulutukseen (esimerkiksi ravintoloissa ja kahviloissa käyntiin) verrattuna erityiseksi siten, että elintarvikkeiden valinnassa habituksen *tiedostamaton* ohjaus on korostuneessa roolissa suhteessa tiedostettuun, sillä se on ruoan kulutuksen yksityisin muoto – valtaosa elintarvikkeista kulutetaan oman ruokakunnan piirissä ilman kulutuksen laajempaa näkyvyyttä. Tosin julkisen ostotilanteen voi katsoa elintarvikekulutuksen sosiaalisesti elementiksi, mikä vaatii tyypillisesti ihmiskontaktia vähintään kaupan henkilökunnan kanssa.

Bourdieuun teoria luokka-asetusta riippuvaisesta kulttuurisesta mausta tarkoittaa ruokaan liittyvien omaksuttujen makutottumusten ja käytäntöjen kontekstissa sitä, että eri makutottumukset ja käytännöt sisältävät hierarkkisesti erottelevaa voimaa – on olemassa enemmän legitiimejä ja vähemmän legitiimejä ruokaan liittyviä makuja sekä tapoja syödä. Se, mikä määräytyy legitiimiksi mauksi ja oikeaoppisiksi käytännöiksi, on eräänlainen valtataistelun kenttä. Luokkajärjestelmän hierarkkisen luonteen vuoksi järjestelmän huipulla olevat määrittelevät hyvän maun rajat, vieläpä hallussaan olevien pääomien mukaisesti (eri pääomia tarkastellaan syvällisemmin seuraavassa alaluvussa). Tällöin legitiimi maku on itsessään yhteiskunnallista pääomaa, jonka omaaminen erottelee yksilöt valtapiirin sisä- ja ulkopuolelle. Hyvän maun saavuttaminen ei onnistu kaikilta tasa-arvoisesti, vaan siihen

vaaditaan kulttuurispesifiä tietämystä, jota tyypillisesti korkeassa luokka-asemassa olevat pitävät hallussaan. (Bourdieu 1984.) Esimerkiksi tiettyjä ruokakeittoita voidaan pitää enemmän arvossa kuin toisia – ranskalaisen keittiön arvostusta on tyypillisesti pidetty osoituksena legitiimistä ruokamausta. Suomalaiselle ranskalaisen keittiön salat eivät kuitenkaan putoa taivaalta syliin, vaan ymmärtääkseen ranskalaista ruoka- ja juomakulttuuria pitää omata aiheeseen liittyvää spesifiä tietämystä ja osaamista.

“Oikeiden” – toisin sanoen legitiimien – makuvalintojen tekeminen vaatii siten kulttuurista pääomaa. Legitiimin maun osoittaminen ei ole vain viaton osoitus hallussa olevasta kulttuurisesta pääomasta. Se on myös selkeä erottautumisen muoto, joka sulkee ulkopuolelleen ne, jotka eivät omaa legitiimiä makua ja siihen vaadittavia pääomia. Legitiimiys toimii siten erottautumisen ja sosiaalisen eriarvoisuuden tuottajamekanismina sekä sen ylläpitäjänä (Lindblom & Mustonen 2015, 653). Legitiimi maku mukailee sellaisia kulttuurin muotoja, joihin juuri legitiimin maun määrittävillä on keskeisimmät resurssit – tästä syystä legitiimin maun omaaminen voi olla vaikeaa tai hankalaa, sillä juuri sen vaikeaselkoisuus pitää osaltaan eriarvoisuutta yllä. Ne, joilla on mahdollisuus osallistua legitiimin maun määrittelyyn, ovat niitä, joilla on käytössään huomattava määrä kulttuurista pääomaa. Tyypillisesti kyseistä ryhmää yhdistää korkea koulutusaste. (van Eijck 2000, 208.) Analyysissani käytänkin koulutusastetta kulttuurisen pääoman indikaattorina.

Bourdieun kulttuurisen maun teoriaa sovellettaessa on syytä tuoda esille sama asia, minkä Bourdieu itse tuo esille ”Distinction”-kirjansa (1984) englanninkielisen version esipuheessa. Bourdieun teoria ja sitä tukeva alkuperäinen empiirinen tutkimus perustuvat ranskalaiseen luokkayhteiskuntaan, jolla on omat kulttuurihistorialliset erityispiirteensä. Ranskalainen luokkayhteiskunta on hyvin erilainen suomalaisen luokkayhteiskuntaan verrattuna – esimerkiksi suuria kulttuurisia resursseja mutta samalla vähäisiä taloudellisia resursseja omaavat eivät muodosta suomalaisessa yhteiskunnassa yhtä selkeää kulttuuriaristokraattien luokkaa kuin ranskalaisessa yhteiskunnassa. Tämä ei kuitenkaan tarkoita, että Bourdieun teoria olisi tuomittu pätemään vain siinä yhteiskunnassa, josta se alkuperäisesti ponnistaa – kyseiseen relativismiin sortuminen tekisi selittämiseen pyrkivästä yhteiskuntatieteellisestä tutkimuksesta lähes mahdotonta. Bourdieun teoriaa onkin koeteltu laajasti ympäri maailman eikä Suomi tee tässä poikkeusta (ks. esim. kattava tarkastelu kulttuuripääomasta sekä elämäntyylien ja makujen jakautumisesta Suomessa Purhonen ym. 2014).

Purhonen ja kollegat (2014, 411) toteavatkin laajassa suomalaista kulttuurista makua käsittelevässä teoksessaan (joka kattaa myös ruokaan sisältyvän kulttuurisen maun) seuraavasti:

”[Suomalaisten] maut ja elämäntyyli jäsentyvät kaikkein voimakkaimmin kulttuurisen legitimiuden mukaan ja että tuo legitimiys viittaa sangen perinteiseen korkeakulttuuriseen suuntautumiseen. [...] Suomessa yksilöiden pääomien kokonaisuuden mukainen sosiaalisten asemien hierarkia sekä legitimiuden asteen mukainen kulttuurinen hierarkia ovat homologisessa, toisiaan vastaavassa yhteydessä ja menevät siis ”päällekkäin”.

Tällä kirjoittajat tarkoittavat sitä, että jopa hieman yllättäen suomalaisen kulttuurisen maun suhteen Bourdieun (1984) homologieesi, jonka mukaan kulttuurinen maku on hierarkkinen järjestelmä ja vastaa hierarkialtaan yhteiskunnan sosiaalista kerrostuneisuutta, saa tukea. Nykyajan yhteiskuntien kulttuurista makua käsittelevässä kirjallisuudessa on valloillaan kaksi toisensa haastavaa paradigmaa – Bourdieun ”homologieesi” ja teesi ”kulttuurisesta kaikkiruokaisuudesta”, jotka muodostavat eräänlaisen dikotomian (ks. kulttuurisesta kaikkiruokaisuudesta esim. Peterson 1992; 1997; 2005; Peterson & Kern 1996; Chan 2010; Purhonen ym. 2010; Roose ym. 2012; Cappeliez & Johnston 2013). Käsittelem kulttuurista kaikkiruokaisuutta tutkielmani alaluvussa 2.2.

Bourdieuille (1997, 46) sosiaalinen maailma, jossa yksilöt asemoituvat hierarkkisesti toisiinsa nähden, muodostuu erilaisista pääomista ja niiden omistussuhteista tietynä historiallisena ajankohtana. Sosiaalisen maailman keskeisimmät dynaamisuutta tuottavat tekijät ovat siten pääomat ja ajallinen ulottuvuus, jota ilman pääomien kartuttaminen ja sosiaalinen liikkuvuus olisi mahdotonta. Pääomien määrän, niiden jakautuneisuuden ja suhteellisten painoarvojen perusteella Bourdieu erottaa toisistaan yhteiskuntaluokkia, jotka asemoituvat hierarkkisesti suhteessa toisiinsa. Karkeimmillaan yhteiskuntaluokkia on kolme: yläluokka, keskiluokka ja työväenluokka. (Bourdieu 1997, 46; 1984.) Kuten Purhonen ym. (2014, 15) huomauttavat, Bourdieun malli on kuitenkin vain pelkistys sosiaalisesta maailmasta ja sen rakenteesta. Huomautuksessa ei sinänsä ole mitään uutta, sillä kaikki empiiriset sosiaalitieteelliset tutkimukset joutuvat muodostamaan monimutkaisesta sosiaalisesta todellisuudesta yksinkertaistetun mallin tai kuvauksen, jonka puitteissa ilmiöiden välisiä yhteyksiä tarkastellaan – samaan lähestymistapaan perustuvat

niin Weberin ideaalityyppejä hyödyntävät tutkimukset kuin nykyajan tilastollisia menetelmiä (esimerkiksi regressioanalyysia) hyödyntävät tutkimukset.

Kulttuurista puhuttaessa on syytä täsmentää, mitä sillä kussakin yhteydessä tarkoitetaan, sillä käsitteenä se on joustava ja laaja. Bourdieulle (1984) kulttuuri on taiteita ja ”korkeakulttuuria” laajempi käsite, joka pitää sisällään arkisemmatkin ja populaarimmatkin sielun ruokkimisen muodot, kuten syömisen ja juomisen, asumisen, pukeutumisen ja lähes kaiken vapaa-aikaan liittyvän (esimerkiksi television katselun). Tässä työssä lähestyn kulttuuria yhtä laaja-alaisesti ja katson, että niinkin arkiselta vaikuttava asia kuin elintarvikkeiden kulutus sisältää selviytymisen kannalta tärkeiden funktioiden lisäksi kulttuurisia ja siten ihmisiä hierarkkisesti erottelevia piirteitä.

Seuraavassa alaluvussa esittelen Bourdieun mallin eri pääomalajit: taloudellisen, kulttuurisen ja sosiaalisen pääoman. Huomioiden Bourdieun mallin tekemät pelkistykset tulen myöhemmässä alaluvussa 2.3.2 käsittelemään sellaisia sosiodemografisia tekijöitä, joiden katson pääomien lisäksi vaikuttavan elintarvikekulutukseen. Näitä tekijöitä hyödynnän omassa tilastollisessa analyysissäni kontrolloivien muuttujien valinnassa. Purhonen ym. (2014, 15) toteavatkin suomalaista kulttuurista makua tarkastelevassa tutkimuksessaan, että ”selvästikin vain osa kulutusta eriyttävistä sosiaalisista eroista liittyy suoraan yksilön pääomiin”. Tärkeää sosiaalista eriytymistä voi tapahtua myös sellaisten tekijöiden vaikutuksesta, jotka liittyvät vain välillisesti tai eivät lainkaan pääomiin (kuten sukupuoli, ikä ja asuinalue) (Purhonen ym. 2014, 15).

2.1.1 Pääomat yhteiskuntaluokan määrittäjinä

Bourdieu (1984; 1997) mukaan yksilön käytettävissä olevat resurssit, toisin sanoen pääoman eri muodot yhdessä tuottavat yhteiskuntaan eriarvoisuutta, joka sementoituu pääomien dynamisessa käytössä eri yhteiskunnan kentillä hierarkkiseksi luokkajärjestelmäksi. Erotten edeltäjistään, mm. Karl Marxista, jotka ovat hahmottaneet yhteiskunnan hierarkkisuutta lähinnä taloudellisen pääoman avulla, Bourdieu toteaa, että sosiaalisen todellisuuden rakennetta ja toimintaa on mahdotonta jäsentää ilman pääoman käsitteen laajentamista koskemaan muitakin kuin taloudellisia аспекteja. Bourdieun mukaan pääomaa onkin kolmenlaista: taloudellinen pääoma, kulttuurinen pääoma ja sosiaalinen pääoma. Kyky hyödyntää pääoman eri muotoja on riippuvainen siitä yhteiskunnallisesta

kentästä, jolla toimija operoi. Kenttä on keskeinen käsite Bourdieuin teoriassa. (Bourdieu 1997, 46.)

Bourdieuille kenttä on laaja metafora sosiaalisesta tilasta, jossa pääomien haalimisen avulla tehdään symbolisia eronkoja toisiin ja samalla samastutaan tiettyyn kulttuuriryhmään, toisin sanoen yhteiskuntaluokkaan. Kunkin kentän valtarakenne määrittyy sille keskeisten pääomien haalimisen mukaan. Eri kentillä pääomilla on erilaiset suhteelliset painoarvot, ja yksilön menestymisen mahdollisuudet jollakin tietyllä kentällä ovat sitä paremmat mitä enemmän hänellä on hallussaan kentän kannalta keskeisiä pääomia. (Bourdieu 1977; 1984.) Tutkimustehtäväni kannalta bourdieulaisena kenttänä voidaan pitää yksityistä ruokailua, jossa legitiimin maun kamppailut käydään sille ominaisin lainalaisuuksin. Oletuksenani on, että yksityisen elintarvikekulutuksen ja ruokailun saralla legitiimiys osoitetaan joiltain osin eri tavoin kuin enemmän tutkitussa ulkona syömisen kontekstissa, jossa kenttänä voidaan pitää julkista ruokailua ja kahviloissa käyntiä. Tällöin näillä kahdella eri kentällä (yksityisen ruokailun ja julkisen ruokailun kenttä) pääomilla voi olla erilainen suhteellinen painoarvo.

Taloudellinen pääoma on kaikista selväpiirteisoin pääoman muoto. Se muodostuu toimijan aineellisista resursseista ja kaikesta mahdollisesta taloudellisesta vallasta, kuten varallisuudesta ja omistusoikeuksista. Bourdieun teoriassa taloudellisen pääoman asema tunnustetaan pääomalajien perustana, mutta sitä ei käsitellä yhtä syvällisesti kuin epämääräisempiä ja syvällisempää analyysia vaativia kulttuurisen ja sosiaalisen pääoman muotoja. (Bourdieu 1997, 47.)

Kulttuurinen pääoma voi Bourdieun mukaan esiintyä kolmessa eri muodossa: *ruumiillistuneessa*, *objektivoituneessa* ja *institutionalisoituneessa* muodossa. Ruumiillistunut kulttuurinen pääoma viittaa toimijan habitukseen sisäistyneisiin taitoihin, valmiuksiin ja toimintataipumuksiin eli *dispositioihin*. (Bourdieu 1997, 47–48.) Ruumiillistunutta kulttuurista pääomaa ovat esimerkiksi yksilön ruumiinkieli, kielitaito, pukeutumistyyli ja kyky käyttäytyä tahdikkaasti erilaisissa sosiaalisissa tilanteissa. Tutkimustehtäväni kannalta ruumiillistunut kulttuurinen pääoma näyttäytyy habitukseen sisäistettyinä makukäsityksinä ja dispositioina, jotka vaikuttavat toimijan valintoihin elintarvikekulutuksessa.

Objektivoitunut kulttuurinen pääoma koostuu sellaisista esineistä ja kulttuurituotteista, jotka vaativat toimijalta ruumiillistunutta kulttuurista pääomaa kyetäkseen arvostamaan niitä.

Lisäksi niiden oikeanlainen käyttö ja kulutustapa edellyttävät myös ruumiillistunutta kulttuurista kompetenssia. Esimerkiksi legitiimiä makua osoittavan taulukokoelman haaliminen ei onnistu pelkällä rahalla, vaan se vaatii kykyä ymmärtää kuvataiteen hienoja eroja sekä kykyä rohkeisiin valintoihin. (Bourdieu 1997, 50; Purhonen ym. 2014, 18.) Tutkimustehtävääni ajatellen katson, että tietyt elintarvikkeet voidaan nähdä kulttuurisen pääoman objektiivituneena muotona: on olemassa elintarvikkeita, joista pitäminen vaatii totuttelua ja vaivaa, ja lisäksi on olemassa sellaisia elintarvikkeita, joiden valmistaminen vaatii spesifiä kulttuurista ymmärrystä ja omaksuttuja taitoja (esimerkiksi ravut ja niihin liittyvät ruokailukäytännöt kuten rapujuhlat). Katson myös, että ruokakaupassa ostoskoriin päätyvät tietyt korkea symboliarvoa kantavat elintarvikkeet muuttavat ruumiillistuneen kulttuurisen maun näkyvään, objektiivituneeseen muotoon.

Institutionalisoitunut kulttuurinen pääoma pyrkii virallistamaan kulttuuripääoman ruumiillistunutta ja siten yksilöön sidottua ulottuvuutta objektiivisemmin kriteerein. Tämä myös helpottaa kulttuuripääoman mittaamista sekä sen vertailua yksilöiden välillä. Institutionalisoitunutta kulttuurista pääomaa ovat esimerkiksi akateemiset tutkinnot. (Bourdieu 1997, 50–51; Purhonen ym. 2014, 18.) Tutkimustehtävässäni hyödynnän kotitalouden korkeinta koulutusastetta kulttuurisen pääoman mittarina, jonka katson kulttuurisen pääoman institutionalisoituneeksi muodoksi.

Sosiaalinen pääoma koostuu niistä resursseista, joita eri sosiaalisiin verkostoihin ja ryhmiin kuuluminen sekä vakiintuneet ihmissuhteet tuottavat yksilölle. Sosiaaliset verkostot tarjoavat niihin kuuluville kollektiivisuuden tuomaa turvaa sekä uusia väyliä ja mahdollisuuksia toisiin verkostoihin ja uusiin pääomalähteisiin. (Bourdieu 1997, 51–53.) Voidaan ajatella, että yksilön sosiaalista pääomaa on se hyötyaste, jolla hän pystyy hyötymään omista sosiaalisista verkostoistaan ja ihmissuhteistaan. Tähän vaikuttaa se, mihin verkostoihin yksilö kuuluu sekä se, mikä hänen paikkansa noissa verkostoissa on. Mainittakoon selvyuden vuoksi, että sosiaalisen pääoman käsitteellä on kaksi erilaista mutta hyvin tunnettua tulkintaa ja käyttötapaa yhteiskuntatieteissä – toinen on Bourdieun yksilöön sijoittuva sosiaalinen pääoma ja toinen on Putnamin makrotulokulmaa hyödyntävä tulkintatapa (ks. esim. Siisiäinen 2003). Sanomattakin on selvää, että tässä työssä sosiaalisella pääomalla viitataan edellä kuvattuun bourdieulaiseen tulkintaan.

Sosiaalisella pääomalla ei ole tutkimustehtävässäni suoraa käyttöä, toisin kuin kahdella muulla pääoman muodolla. Kyseinen pääomamuoto on kuitenkin keskeinen elementti Bourdieun teoriassa sosiaalisesta tilasta ja sen sisäisten hierarkioiden muodostumisesta.

Bourdieuun teoria pääomista ei kuitenkaan jää vain edellä mainittuihin kolmeen pääoman muotoon. Bourdieu esittelee (1977; 1984; 1997) lisäksi symbolisen pääoman, joka ei varsinaisesti ole itsenäinen pääoman muotonsa, vaan perustuu edellä mainittuihin – kaikki muille toimijoille välittyvä ja symbolista arvoa kantava pääoma (oli se sitten taloudellista, kulttuurista tai sosiaalista) on samalla symbolista pääomaa. Tosin koska taloudellinen pääoma puhtaassa muodossaan harvemmin viestittyy muille, korostuvat pääoman symbolisessa ulottuvuudessa kulttuurinen ja sosiaalinen pääoma. Esimerkiksi kirjakokoelma tai kodin astiasto ovat pohjimmiltaan osoitus kulttuurisesta pääomasta ja tuotteisiin investoidusta taloudellisesta pääomasta, mutta viestiessään statusulottuvuutta ne muuttuvat samanaikaisesti symboliseksi pääomaksi. Samaa voi sanoa tutkimustehtäväni kannalta keskeisestä ruokaan liittyvästä mausta ja ostetuista elintarvikkeista – jääkaapin sisältö kertoo sen omistajasta jotain, mitä sinne kurkistavat voivat tulkita ja tehdä samalla statukseen liittyviä arvioita. Anekdoottimaisesti todettakoon, että varakkaiden julkisuushahmojen kotia esittelevät ohjelmat (esim. MTV Cribs) sisältävät tyypillisesti osion, jossa kurkistetaan heidän jääkappeihinsa – jääkaapista löytyvä pullo Cristal-samppanjaa voidaan tulkita osoitukseksi ”jet set” -elämästä ja paikalliset sekä orgaaniset elintarvikkeet puolestaan voidaan tulkita legitimiiksi ymmärrykseksi siitä, millaista on hyvä ruoka ja osoitukseksi ruumiinhallintaa korostavien dispositioiden omaamisesta.

Pääomien muotoja käsittelevässä artikkelissaan Bourdieu tuo esille, että sosiaalinen erottautuminen tapahtuu juuri symbolivälitteisesti. Tämä korostaa erityisesti kulttuurisen pääoman (vielä tarkemmin sen ruumiillistuneen muodon) merkitystä distinktiokamppailuissa, sillä habitukseen sisäistyneitä toimintataipumuksia ei voi ostaa. Ne ovat muotoutuneet pitkän sosialisatioprosessin tuloksena ottaen vaikutteita siitä sosiaalisesta ympäristöstä, jossa toimija on kasvanut ja jota on oppinut pitämään luonnollisena. Koska kulttuurisen pääoman periminen ja hankkiminen on taloudellisen pääoman perimistä ja hankkimista piilevämpää, kulttuurisen pääoman funktioksi muodostuu toimia juuri sosiaalisia erontekoja tuottavana symbolisena pääomana, toisin sanoen tulla nähdyksi vähemmän pääomana ja enemmän osoituksena ”legitiimistä kompetenssista”. Kaikki kulttuuriset kompetenssit ovat omiaan takaamaan materiaalisia ja symbolisia hyötyjä kantajalleen niiden harvinaisuusarvon tuottamien etujen vuoksi. (Bourdieu 1997, 49.)

Bourdieuin teoriassa pääomista keskeinen tekijä on myös pääomien lajien vaihdettavuus toisiin lajeihin (Bourdieu 1997, 53–55). Kyseisellä tekijällä ei varsinaisesti ole käyttöä tutkimustehtävänä puitteissa, joten se jää tutkielmassani maininnan tasolle sosiaalisen pääoman tavoin. Toki voidaan todeta, että kaikessa kulutuksessa ja siten myös elintarvikekulutuksessa taloudellinen pääoma muuntuu kulttuurituotteiden hankkimisessa kulttuuriseksi (ja siten myös symboliseksi) pääomaksi, mutta Bourdieuin huomio pääomien vaihdettavuudesta on paljon laajempi pitäen sisällään muun muassa kritiikin klassisia taloustieteitä kohtaan (ks. esim. Bourdieu 1997). Yhtenä laajempina esimerkkinä pääomien keskinäisestä suhteesta ja osittaisesta vaihdettavuudesta mainittakoon, että koulutus (joka on kulttuurisen pääoman institutionalisoitunut muoto) lisää yksilön valmiuksia kartuttaa taloudellisia resurssejaan. Tästä syystä koulutus onkin yhteydessä kotitalouden käytettävissä oleviin tuloihin (ks. esim. Schleicher 2006).

Bourdieuin teorian mukaan pääomat (erityisesti kulttuurinen pääoma) ovat siis sidoksissa myös habituksen sisäiseen ohjaukseen, joka suuntaa toimijaa kohti luonnolliselta tuntuvia valintoja, sillä habitus on osaltaan myös yksilöä ympäröivien rakenteiden tuotos. Yksilön valintoja ohjaavat hänen käytettävissään olevat pääomat, jotka sekä mahdollistavat että rajoittavat yksilön valintamahdollisuuksia. Teorian mukaisesti tämä pääomien ja habituksen mukainen ohjaus voisi näkyä esimerkiksi siinä, millaisista elintarvikkeista yksilön ruokakori koostuu.

Oletus kulttuurisen maun hierarkkisesta jäsentymisestä ja ylemmän luokan oikeudesta määrittää legitiimi maku tekee luokkatutkimuksen erityisen relevantiksi elintarvikekulutuksen kontekstissa. Elintarvikekulutuksen tutkiminen tekee näkyväksi jokapäiväisessä elämässä tapahtuvan symbolisen valtataistelun ja siten valottaa kulttuuristen erottelujärjestelmien jatkuvaa rakentumista ja uusiutumista. Bourdieuin teoriassa rakenteita luodaan jatkuvasti ja dynaamisesti jokapäiväisen toimijuuden kautta – rakenteet eivät deterministisesti määrittele yksilöiden makua ja toimintaa, vaan yksilöt ovat aktiivisia toimijoita, jotka habituksensa ohjaamina (eivät pakottamina) käyvät jatkuvaa symbolista valtataistelua yhteiskunnan eri kentillä. Pääomat ovat toisin sanoen yhteiskunnan objektiivisia yksiköitä, mutta toimijat käyttävät niitä refleksiivisesti tavoin, joka sisältää habituksen välityksellä jotain säännönmukaista mutta samalla yksilökohtaista vaihtelua. Habituksen tiedostettu osa kuvastaa toimijoiden tietoisuutta yhteiskunnallisesta olemuksestaan, toisin sanoen luokastaan. Bourdieuin teorian deterministisempi tulkinta ei

estä tutkimuskysymyksen koettelemista, mutta Bourdieun teoria nähdäkseni pyrkii ylittämään rakenteiden ja toimijoiden välisen dualismin habituksen käsitteen avulla, jossa yhdistyvät sekä rakenteiden luomat toimintataipumukset (dispositiot) että toimijuus. Bourdieun ajattelu on vahvasti sidoksissa empiiriseen tutkimukseen (esim. Bourdieu 1984), joten sen soveltavuus käytännönläheisessä sosiaalitutkimuksessa on houkutteleva.

Purhonen ym. (2014, 17) kiteyttävät osuvasti, että Bourdieu kehitti kulttuurisen pääoman analyttiseksi välineeksi sen ymmärtämiseen, kuinka kulttuuriset resurssit ja makuerot osallistuvat sekä sosiaalisen eriarvoisuuden tuottamiseen että ylläpitämiseen – maku on samalla sekä luokka-aseman osoitin että keskeinen hierarkiaa tuottava ja uusintava väline (esim. Bourdieu 1984; Bourdieu 1997). Tässä samanaikaisessa rakenteiden tuottamisessa ja ylläpitämisessä näkyy hyvin Bourdieun sosiologian edellä mainittu refleksiivinen ulottuvuus, mikä on symbolisen valtataistelun ydin. Kulttuurinen pääoma tuo siten eriarvoisuuden, sosiaalisen kamppailun ja vallan suoraan kulttuurin keskipisteeseen. (Purhonen ym. 2014, 17).

Bourdieun kulttuurisen pääoman käsitteen tekee tosin ongelmalliseksi se, että hänen tapansa käyttää käsitettä vaihteli hänen tuotantonsa eri vaiheissa. Tästä syystä käsitteen hyödyistä ja käyttötavasta empiirisessä tutkimuksessa on käyty kriittistä keskustelua (ks. esim. Lamont & Lareau 1988; Lareau & Weininger 2003). Tässä tutkielmassa jäsenän kulttuurisen pääoman tavalla, jolla Bourdieu jäsentää sen ”Distinction”-teoksessaan (1984) ja sen jälkeisessä artikkelissaan ”The Forms of Capital” (1997). Distinction’ssa (1984) Bourdieu katsoo, että kulttuurinen pääoma on ensisijaisesti luokka-aseman indikaattori, joka sisältää kodin kulttuurisesta ilmapiiristä perittyjä ja koulutuksen kautta omaksuttuja elementtejä ja se värittää yksilön kulttuurista makua sekä ilmenee erilaisina dispositioina eli käytäntöinä. Tosin oletan, että suomalainen tasalaatuinen ja maksuton koulujärjestelmä ei vaikuta suomalaisessa yhteiskunnassa yhtä vahvasti kulttuuripääomaan kuin mitä se ranskalaisen koulujärjestelmän (jossa on maksullisia perusasteen kouluja ja korkeakouluja) myötä vaikuttaa. Kuitenkin juuri kulttuurinen pääoma yhdessä taloudellisen pääoman kanssa jäsentävät vahvimmin luokkajärjestelmän muodostumista ja kulttuurinen pääoma on keskeisessä roolissa kulttuurisen maun hierarkkisen rakenteen muodostumisessa – samalla se selittää kulttuuristen hierarkioiden ja luokkarakenteen välistä homologista yhteyttä ja sitoo maun yhteen jatkuvan symbolisen vallankäytön kanssa (Bourdieu 1984). Myöhemmässä artikkelissaan (1997) Bourdieu eritteli kulttuurista pääomaa vielä tarkemmin ja esitteli edellä mainitut kolme ulottuvuutta (ruumiillistunut, objektivoitunut ja

institutionalisoitunut), joita hyödynnän myös tässä tutkielmassa. Näitä edeltävissä kirjoituksissaan Bourdieun kulttuurisen pääoman käsitteen voi katsoa olevan suppeampi.

Tyypillisesti kulttuurisen pääoman mittarina on tyydytty käyttämään koulutustasoa, mutta tätä ratkaisua ei ole pidetty täysin kattavana (Purhonen ym. 2014, 17). Tässä tutkielmassa kuitenkin käytän koulutusta valtavirran tavoin kulttuurisen pääoman indikaattorina, mutta täydennän sitä kotitalouden itse arvioiman sosioekonomisen aseman avulla. Lisäksi juuri ruoan kulutuksen kontekstissa erityisesti koulutuksella on havaittu olevan selitysvoimaa kulttuurisen maun eriytymisessä (ks. esim. Purhonen ym. 2014). Seuraavassa alaluvussa 2.1.2 käsitelen tarkemmin koulutuksen soveltuvuutta kulttuurisen pääoman ilmentäjänä.

Purhonen ja kollegat (2014, 404) toteavat suomalaista kulttuurista makua käsittelevän tutkimuksen johtopäätöksissään, että keskeisin makuja ja elämäntyytlejä jaotteleva tekijä on pääomien määrä. He vielä lisäävät, että pääomien paras yksittäinen mittari on yksilön koulutusaste (mt. 404). Tämän tutkimustehtävääni puoltavan havainnon lisäksi olen ottanut heidän tutkimuksesta vaikutteita huomioimalla tietyt sosiodemografiset taustatekijät analyysissani. Analyysissani tarkastelen muidenkin kuin suoraan pääomiin liittyvien sosiaalisesti erottelevien tekijöiden merkitystä. Näitä ovat erinäiset sosiodemografiset taustatekijät, joita erittelen tarkemmin alaluvussa 2.3.2 sekä luvuissa 3 ja 4.

Tämän työn erityisessä tarkastelussa ovat taloudellisen ja kulttuurisen pääoman vaikutukset elintarvikekulutukseen. Oletuksena on, että taloudellinen pääoma ja ruumiillistunut kulttuurinen pääoma muuttuvat elintarviketuotteiden valintapäätöksissä legitiimiä makua ilmentäväksi kulttuurisen pääoman symboliseksi muodoksi – riittävät taloudelliset varat ja erityisesti ruumiillistunut käsitys hyvästä mausta objektivoituvat symboliarvoa kantaviksi, makua ilmentäviksi ruokakorin tuotteiksi. Katson, että legitiimin maun piiriin kuuluvat elintarviketuotteet pitävät sisällään kulttuurista arvoa ja että eri tuotteiden kulttuuriarvoa on mahdollista suhteuttaa toisiinsa.

2.1.2 Koulutus kulttuurisen pääoman ilmentäjänä

Kuten edellisessä alaluvussa totesin, Bourdieun kulttuuripääoman määrittely on katsottu vaihtelevan hänen tuotantonsa eri vaiheissa. Tämän seurauksena käsitteen merkityksestä ja käyttökelpoisuudesta on käyty keskustelua – erityisesti sen operationalisoinnin suhteen (ks.

esim. Lamont & Lareau 1988; Lareau & Weininger 2003). Suomalaista kulttuurista makua käsittelevässä tutkimuskirjallisuudessa koulutusta on hyödynnetty kulttuurisen pääoman tärkeimpänä ja usein jopa ainoana indikaattorina (ks. esim. Purhonen ym. 2014; Lindblom & Mustonen 2015; Lindblom & Sarpila 2014; Purhonen & Gronow 2014).

Purhonen ym. (2014, 410) havaitsevat suomalaista makua käsittelevässä tutkimuksessaan, että koulutusaste on Suomessa taloudellista pääomaa voimakkaampi mittari makujen ja elämäntyylien eriytyemisessä. Koska koulutus on suomalaisessa yhteiskunnassa (ja ylipäätään) yksi voimakkaimpia makujen eriytymiseen liittyvä tekijöitä, on se kenties sopivin yksittäinen kulttuurista pääomaa mittaava tekijä. Purhonen ja kollegat (2014, 404) toteavatkin, että ”keskeisin makuja ja elämäntyyliä systemaattisesti jakava periaate on yksilöiden pääomien määrä, jonka paras yksittäinen mittari on koulutusaste”. Esimerkiksi Kujanen, Räsänen ja Sarpila (2014) ovat osoittaneet yhteyden koulutuksen ja kasvien kuluttamisen välillä – korkeasti koulutetut syövät enemmän kasviksia kuin vähemmän koulutetut. Leena Haanpään (2009) kulutusasenteita kartoittava tutkimus puolestaan osoittaa, että korkeasti koulutetut valitsevat muita herkemmin tuotteen laadun hintaa tärkeämmäksi valintaperusteeksi. Purhonen ja Gronow (2014) myös osoittavat, että koulutus erottelee suomalaisia ”modernin, kevyen ja etnisen” sekä ”perinteisen, raskaan ja lihapainotteisen” ruokavalion välillä.

Purhonen ym. (2014) ovatkin käyttäneet yksinomaan koulutusta muodostaessaan eri makuihin liittyviä legitiimiyskertoimia, joka kuvastaa jonkin makuaspektin kuulumista erityisesti yläluokkaisille kuuluvaksi. Tätä he perustelevat ajatuksella, että kulttuurinen legitiimiys on vahvasti koulutusjärjestelmän ja erityisesti korkeakoululaitosten tuottamaa (Purhonen ym. 2014, 413). Myös Lindblom ja Mustonen (2015) ovat vastaavasti hyödyntäneet koulutusasteita kulttuuristen legitiimiyskertoimien muodostamisessa tutkiessaan eri yhteiskuntaluokkien suosimia ruokalajeja suomalaisessa yhteiskunnassa.

2.2. Kulttuurinen kaikkiruokaisuus

Kulttuurista makua koskevassa kirjallisuudessa on myös kyseenalaistettu yritykset selittää kulttuurista makua Bourdieun (1984) makua ja luokkahierarkiaa koskevan homologieesin mukaisesti – tämän paradigman haastajaksi on noussut teesi *kulttuurisesta kaikkiruokaisuudesta* (engl. *cultural omnivorousness*) (ks. esim. Peterson 1992; 1997; 2005;

Peterson & Kern 1996; Chan 2010; Purhonen ym. 2010; Roose ym. 2012; Cappeliez & Johnston 2013). Kulttuurisen kaikkiruokaisuuden teesin mukaisesti yläluokan kulttuurinen maku ei ole pelkästään vaikeasti tavoitettavaa ja poissulkevaa, jonka ymmärtäminen vaatii spesifiä kulttuurista pääomaa, vaan se sisältää sen lisäksi myös alemmille luokille ominaisia makuelementtejä. Tämän vuoksi yläluokan makua kuvaa parhaiten termi ”kaikkiruokaisuus”, sillä se pitää sisällään jossain määrin kaikki alempien luokkien makukäsitykset sekä vain yläluokalle ominaisen korkeakulttuurisen maun. Tällöin yläluokan kulttuurinen maku ei olekaan kategoriana kaikista suppein ja poissulkevin, vaan kaikista laajin ja kaikenkattavin – vastaavasti alempien sosiaaliryhmien kulttuurinen maku on sen sijaan rajoittuneempaa.

Peterson (1992) tiivistää paradigmojen väliset erot kahteen pyramidimalliin – bourdieulaista makuteoriaa kuvastaa pyramidi, jossa alin luokka (ja sitä vastaava maku) sijoittuu pyramidin leveään alaosaan ja yläluokka sijoittuu ylös pyramidin kapeaan kärkeen. Malli korostaa, että mitä korkeampi yksilön status on, sitä rajatumpi ja suppeampi kulttuurinen maku hänellä on. Lisäksi alempien luokkien kulttuuriseen makuun suhtaudutaan penseästi ja sitä tulee välttää. Kulttuurisen kaikkiruokaisuuden teesin mukaista teoriaa puolestaan kuvastaa kärjellään seisova pyramidi – kyseisen mallin mukaan kulttuurisen maun kirjo ei siten suppene statuksen noustessa, vaan päinvastoin laajenee. Lisäksi (toisin kuin Bourdieun teoriassa) ylempien luokkien makukäsitykset sisältävät elementtejä alempien luokkien mausta. (Peterson 1992.) Kulttuurieliitille aiemmin ominainen snobistinen tapa kuluttaa kulttuuria on vaihtunut kaikkiruokaisuutta korostavaan tapaan, joka edustaa korkeakulttuurin uutta muotoa, jossa yläluokka voi yhdistellä kulttuurinkulutuksessaan sekä ”korkeaa” että ”matalaa” kulttuuria (Peterson & Kern 1996). Siten Bourdieun (1984) homologieetti ei enää pätsi.

Kulttuurisen kaikkiruokaisuuden tutkimuksen alkusysäys sijoittuu Bourdieun homologieetin syntymisen jälkeiseen aikaan 1990-luvun alkuun. Kulttuurisen kaikkiruokaisuuden teesi ei sinällään kiistä Bourdieun homologieettiä, mutta esittää, että korkean statuksen ryhmien kulttuurisessa maussa on tapahtunut vähintäänkin käänne Bourdieun kuvaamasta korkeakulttuurisesta snobismista kulttuuriseen kaikkiruokaisuuteen. Nykyinen kulttuurin ja kulutuksen maun perusjako ei siten enää olisi korkean statuksen omaavan eliitin ja muiden välinen vaan kaikkiruokaisten (omnivorien) ja yksipuolisten (univorien) kulttuurin kuluttajien välinen. Uusi jako kulttuurin kentällä ei kyseenalaista ”korkean” ja ”matalan” kulttuurin eroa, vaan pikemminkin tarkentaa vallitsevia eroja

kulttuurin kulutuksessa – korkean statuksen ryhmät eivät ole tuomittuja pitäytymään omassa eksklusiivisessa maussaan, vaan voivat maussaan valikoidusti yhdistellä sekä ”korkean” että ”matalan” kulttuurin elementtejä. Kulttuurinen kaikkiruokaisuus ei ole valikoimatonta ja sattumanvaraista kaikkiruokaisuutta, vaan kaikkiruokaisuuden legitiimi harjoittaminen vaatii kulttuurista tietämystä eli pääomaa. Tämän vuoksi kulttuurinen kaikkiruokaisuus pitää sisällään korkeakulttuurisia elementtejä. Kulttuurisen kaikkiruokaisuuden teesi koskee nimenomaan muutosta kulttuurisesta snobismista kohti kaikkiruokaisuutta korkean statuksen merkkinä. (Purhonen ym. 2014, 297; Peterson 1992; Peterson 1997; Peterson & Kern 1996.)

Peterson ja Kern (1996, 904) katsovatkin, että kulttuurinen kaikkiruokaisuus tarkoittaa avoimuutta eri asioiden arvostamiselle, ei valikoimatonta pitämistä eri asioista. Kaikkiruokaisuus snobismin syrjäyttäjänä ei siten tarkoita sosiaalisten erontekojen ja symbolisen vallankäytön katoamista, vaan niihin liittyvien uusien sääntöjen muotoutumista (mt., 904). Johnston ja Baumann (2010, Paddockin 2015, 25 mukaan) esittävät, että juuri ruoan autenttisuus (eksoottisuuden ohella) on keskeisessä roolissa uusien erontekijöiden luonnissa. Autenttisuuden ei välttämättä tarvitse olla sellaista, mihin alemman statuksen ryhmillä ei ole taloudellisesti varaa tai jota he eivät voi kuluttaa, mutta autenttisuuden ymmärtäminen ja arvostaminen vaatii kulttuurista pääomaa. Katson, että kaikkiruokaisuuden teesin näkökulmasta autenttisuus voi olla ”uutta luksusta”, joka ei rajoitu pelkästään kalliiseen ruokaan. Paddock (2011, 42) toteaa, että esimerkiksi gourmet-ruokareseptien ainesosat välittävät statusta ennemmin niiden kulttuurista ymmärrystä vaativalla valikoivuudellaan kuin hinnallaan.

Bourdieuin homologieen ja kulttuurisen kaikkiruokaisuuden teesin välillä autenttisuuden käsite sisältää hienovaraisia eroja. Kulttuurisen kaikkiruokaisuuden sisällä autenttisuus liittyy yksinkertaisuuteen, henkilökohtaiseen tarinaan ja perinteikkyyteen tavalla, jota Bourdieuin kuvaama snobismi ei salli (Bourdieu 1984; Johnston & Baumann 2007; Paddock 2011). Kulttuurisen kaikkiruokaisuuden nimissä saatetaan arvostaa esimerkiksi ”kouluttamatonta” ja rahvasta ”äidin reseptin mukaista” ruoanlaittoa (Johnston & Baumann 2007, 181). Tällaista ruoanlaittoa leimaa vahvasti autenttisuus, mutta kuitenkin sellainen autenttisuus, joka ei kuulu Bourdieuin kuvaaman eksklusiivisen maun piiriin, sillä kyseisen ruoanlaiton juuret ovat juuri rahvaassa kulttuurissa. Kulttuurisen kaikkiruokaisuuden nimissä ei kuitenkaan tule arvostaa mitä tahansa rahvasta ruoanlaittoa, vaan ”hyväksyttävän” rahvaan ruokakulttuurin arvostaminen vaatii kulttuurista pääomaa ja kykyä valikoida.

Vastaavasti kaikkiruokaisuutta arvostavien keskuudessa saatetaan jopa halveksua snobistisia Michelin-tähtiä ansainneita ravintoloita niiden turhan muodollisuuden ja ylellisyyden vuoksi, sillä juuri näiden ominaisuuksien vuoksi ne ovat irtaantuneet puhtaasta autenttisuudesta eli rehellisestä, yksinkertaisesta ja maanläheisestä ruoanlaitosta (Johnston & Baumann 2007, 184).

Purhonen ym. (2014, 299–300) tuovat esille, että vaikka teesi kulttuurisesta kaikkiruokaisuudesta ei varsinaisesti kiistä ”korkean” ja ”matalan” kulttuurin erottelua, on silti selvää, että se viittaa kulttuurisen maun demokratisoitumiseen – vaikka korkean statuksen omaavien kulttuurinen maku eroaa yhä populaarimausta, tulevat makukäsitykset kaikkiruokaisuuden myötä lähemmäs toisiaan kuin yläluokan puhtaan eksklusiivisen maun tapauksessa.

Warde ja kollegat (2007) sekä Johnston ja Baumann (2007) väittävät, että ruokakulttuurin demokratisoituminen kulttuurisen kaikkiruokaisuuden ja tarjonnan lisääntymisen myötä luo mahdollisuuden käyttää maun sisältämää hajontaa itsessään sosiaalisen erottautumisen välineenä. Valikoidun laaja maku voi tarkoittaa esimerkiksi sitä, että korkean sosiaalisen statuksen omaava ”foodie” arvostaa hanhenmaksan lisäksi laadukkaasti valmistettuja hampurilaisia. Tämän kaltainen valikoitu kaikkiruokaisuus ei niinkään edistä maun demokratisoitumista vaan se on pikemminkin nähtävä symbolisena erottautumisen muotona. (Paddock 2015, 25, 36.) Myös musiikkimaun saralla on havaittu, että laajaan musiikkimakuun vetoaminen on itsessään tapa viestiä korkeaa statusta ja vahvistaa sosiaalista erottelua ”korkean” ja ”matalan” kulttuurisen maun välillä (Bryson 1996).

Tutkimustehtäväni kannalta kulttuurinen kaikkiruokaisuus voi tarkoittaa sitä, että korkea kulttuurinen ja taloudellinen pääoma eivät välttämättä vähennä ei-autenttisten elintarvikkeiden kuluttamista siinä määrin, missä ne lisäävät autenttisten elintarvikkeiden kuluttamista. Pääomien ja autenttisten elintarvikkeiden kulutuksen välillä tulee silti olla positiivinen yhteys, mutta kaikkiruokaisen maun vuoksi ei-autenttisten elintarvikkeiden kulutuksen ja pääomien välillä ei olisi yhtä voimakas negatiivinen yhteys kuin mitä se on positiivinen autenttisten elintarvikkeiden kulutuksen ja pääomien suhteen. Edellä mainittu hajonta kulttuurisessa maussa voi jopa osoittautua siten, että negatiivisen yhteyden sijaan pääomien ja ei-autenttisten elintarvikkeiden kulutuksen välinen yhteys ei osoittaudu lainkaan negatiiviseksi vaan mahdollisesti jopa positiiviseksi, mikä on ristiriidassa Bourdieun (1984) makuteorian kanssa, joka korostaa maun eksklusiivisuutta ja jossa maku

jäsentyy paljolti myös negaation kautta – tietyt kulttuurituotteet ovat snobistiselle yläluokalle halveksunnan kohde.

Kulttuurinen kaikkiruokaisuus sekä Bourdieun maun ja sosiaalisen aseman homologiaa koskeva malli ovat kulttuurinkulutusta koskevan kirjallisuuden kaksi vallitsevinta paradigmaa, joista kulttuurisen kaikkiruokaisuuden paradigma on uudempi ja asettaa bourdieulaisen paradigman kriittiseen valoon tai vähintään pyrkii tarkentamaan sitä. Tutkielmani tutkimuskysymykset on asetettu Bourdieun (1984) homologiaatesin mukaisesti, mutta se ei estä tulosten tarkastelua kaikkiruokaisuuden teesin näkökulmasta – pohdintaosiossa tarkastelen analyysini tuloksia molempien paradigmojen valossa.

2.3. Ruoka legitiimin maun ilmentäjänä

Bourdieun (1984) mukaan kulttuurinen pääoma ja maku ilmenevät tavassa, jonka mukaan yksilöt suhtautuvat ruokaan ja jonka mukaan he kuluttavat sitä. Esimerkiksi korkeasti koulutetut suosivat ruokaan liittyviä muutoseikkoja muita herkemmin (mt. 196–197). Bourdieun ajattelun hengessä Cappeliez ja Johnston (2013, 434) toteavat, että ruokatietämys ja tietyyntyyppiset ruokakäytännöt toimivat statussymboleina. Stephen Mennell (1985) on tutkinut syömisen ja maun kehitystä keskiajalta nykypäivään englantilaisen ja ranskalaisen yhteiskunnan kontekstissa. Hän toteaa, että ihmiset ovat aina hyödyntäneet ruokaa pyrkimyksissään kiivetä ylös sosiaalisessa hierarkiassa painaen samanaikaisesti muita ihmisiä alaspäin tuossa samaisessa hierarkiassa (mt., 17).

Bourdieun (1984, 190–195, 380) mukaan työväen keskuudessa ruoan terveellisyys ja painonhallintaan vaikuttavat ravitsemustiedot eivät ole keskeisiä tekijöitä ruokaan liittyvissä valinnoissa, vaan keskeinen motiivi työväenluokan ruokavalinnoissa on energian saanti. Myös Alan Warde (1997, 94–96) toteaa kattavassa ruoan kulutusta ja siihen liittyviä makutekijöitä käsittelevässä monografiassaan, että sellaiset ruokaan liittyvät sosiaaliset ulottuvuudet kuten painonhallinta ja itsekuri ovat erityisesti keskiluokkaisia pyrkimyksiä. Tämä implikoi sitä, että ruoan funktionaalisuuden ylittävien sosiaalisten piirteiden huomioiminen valintapäätöksissä korostuu enemmän keski- ja yläluokan kohdalla verrattuna työväenluokkaan. Esimerkiksi Vinnari, Mustonen ja Räsänen (2010) ovat todenneet, että Suomessa yhteiskuntaluokka vaikuttaa kasvis- ja lihatuotteiden

kuluttamiseen liitettyihin merkityksiin – lihattoman ruokavalion noudattaminen on ennen kaikkea keskiluokkainen ilmiö.

Bourdieu (1984, 194–200) mukaan ruokaan liittyvät valinnat ovat yhteydessä sosiaalisiin hierarkioihin ja tässä prosessissa juuri kulttuurisella ja taloudellisella pääomalla on keskeinen rooli. Näin jokaisella yhteiskuntaluokalla on oma ruokaan liittyvä makunsa. Bourdieu osoittaa, että työväenluokan ruokamaussa korostuvat raskaus, rasvaisuus, täyttyvyys ja vahvat maut (esimerkiksi pasta ja possu), kun taas yläluokan maussa korostuvat vastapainoisesti keveys, hienovaraisuus ja funktion sijasta muoto (esimerkiksi kalaruoat ja salaattit). Dispositioiden suhteen tämä tarkoittaa työväenluokan osalta hedonistista halujen tyydyttämistä ja yläluokan osalta itsehillintää sekä painonhallintapyrkimyksiä. (Bourdieu 1984, 194–200.)

Edelliset huomiot ovat myös linjassa Bourdieun (1984, 372–396) käsityksen kanssa siitä, että ylipäättään kulttuurin saralla työväenluokan osaksi jää ”välttämättömän valinnan pakko” – vähäisten pääomien turvin on pakko valita vääjäämätön ja välttämätön, asioiden vähimmäistäyttymys. Ruokakulttuurin saralla se tarkoittaa juuri edellä kuvattua: ruokavalinnoissa on tyydyttävä pakollisten tarpeiden tyydyttämiseen, jolloin sosiaalisten ulottuvuuksien (kuten autenttisuuden) tavoittelu ruokavalinnoissa jää taka-alalle tai osoittautuu jopa niukkojen resurssien valossa mahdottomaksi. Cappeliez ja Johnston (2013) ovat tutkineet ruokakulttuuriin liittyviä sosiaalisia ulottuvuuksia ja luovat artikkelissaan hierarkkisen kolmijakoisen luokittelun kulinaristiselle kosmopolitanismille – näistä alimmassa luokassa yhdistyvät juuri funktionaalinen ”välttämättömyyden maku” sekä alhaiset resurssit joko taloudellisten tai kulttuuristen pääomien suhteen.

Bourdieu (1984) mukaan legitiimin maun määrittelyvalta on tyypillisesti hallitsevilla sosiaalisilla ryhmillä ja erityisesti kyseisten ryhmien korkeasti koulutetuilla ihmisillä. Keskeistä on, että kyseisillä ryhmillä on paljon kulttuurista pääomaa. Ruoan saralla legitiimin maun määrittäminen tarkoittaa esimerkiksi sitä, että nopeasti valmistuva ja täytävä ruokamakkara koetaan vähempiarvoiseksi kuin liha, jonka kypsytämiseen ja maustamiseen on nähty paljon vaivaa ja jonka valmistaminen vaatii tiettyjä kulttuuriseen pääomaan sidoksissa olevia ruumiillistuneita valmiuksia. Tämän ajattelun mukaisesti pitkälle prosessoidut ja nopeasti valmistuvat tuotteet nähdään kulttuuriarvoltaan lähes olemattomiksi. Seuraavassa alaluvussa osoitan, että kuten edellä mainitut ruokaan liittyvät sosiaaliset ulottuvuudet (painonhallinta ja itsekuri) myös ruoan autenttisuus on ruokaan

liittyvä sosiaalinen ulottuvuus, joka on voimakkaimmillaan ylempiluokkaisten keskuudessa – autenttisuuden korostaminen korostaa täten ruoan muotoa sen funktionaalisuuden kustannuksella.

Kulttuurisen maun yhteyttä ruoan kulutukseen on tutkittu kattavasti ulkona syömisen ja erityyppisten ruokakeittiöiden arvostuksen kontekstissa. Kyseisessä kirjallisuudessa ruokaan liittyvää makua on jäsennetty usein kosmopolitanismin käsitteen avulla, joka pitää sisällään luokkatietoisia elementtejä. (ks. esim. Lindblom & Mustonen 2015; Cappeliez & Johnston 2013; Cheyne & Binder 2010.) Kosmopolitanismi viittaa kansainväliseen ja avoimeen kulttuuriseen makuun, joka tyypillisesti liitetään korkeaan yhteiskuntastatukseen (Cappeliez & Johnston 2013, 433). Kosmopolitanismia käsitteenä on kuitenkin kritisoitu sen väljyydestä sekä kyvyttömyydestä tarjota selkeitä raameja ilmiölle, jota se pyrkii jäsentämään (ks. esim. Skey 2012; Hannerz 1990). Cappeliez ja Johnston (2013, 451) korostavatkin tarvetta luokkatietoisten makuerojen aiempaa systemaattisemmalle tutkimiselle, jolloin ruokatottumuksiin liittyviä eroja kyettäisiin jäsentämään entistä tarkemmin.

Tässä tutkielmassa kosmopolitanismin käsite jää maininnan tasolle, sillä kuten myöhemmin esiteltävät tutkimuskysymykseni osoittavat, kosmopolitanismilla on vähän tarjottavaa aiheeni rajauksen puitteissa. Kosmopolitanistista syömiskulttuuria käsittelevä kirjallisuus esittää kuitenkin ruoan yhtenä tärkeänä erottautumisen muotona – maailmankulttuuria ja kaikkiruokaisuutta edustavat ruokatottumukset nähdään kulttuurisena pääomana ja alempien yhteiskuntaluokkien ”välttämättömyyden maku” näkyy konstailemattoman ruoan arvostuksessa (ks. esim. Cappeliez & Johnston 2013).

Kuten johdannossa totesin, suomalaista elintarvikekulutukseen liittyvää distinktiotutkimusta on toistaiseksi tehty niukasti. Kuitenkin Kahma ja kollegat (2016) ovat osoittaneet, että suurimmat erot suomalaisten elintarvikekulutuksessa esiintyvät hedelmien ja kasvien sekä valmisruokien kulutuksessa. Hyödyntäen vastaavanlaista analyysimenetelmää kuin mitä Bourdieu (1984) hyödynsi omassa distinktiotutkimuksessaan, he havaitsivat multikorrespondenssianalyysin muodostamassa ”kulttuurisessa kartassa” erottelevan ulottuvuuden *prosessoitujen, rasvaisten sekä sokeripitoisten* elintarviketuotteiden ja *prosessoimattomien sekä tuoreiden* elintarviketuotteiden välillä. Tämä ulottuvuus yhdistyi terveyteen ja painonhallintaan liittyvien pyrkimysten kanssa ja erottelevimpina tekijöinä olivat koulutus, ammatti ja sukupuoli. Toinen heidän havaitsema ulottuvuus oli jako

nautinnon sekä seurallisuuden ja kohtuullisuuden sekä itsensä rajoittamisen välillä. Täten he toteavat, että arjen ruoan kulutuksessa erot näkyvät selvimmin terveellisten ja prosessoimattomien ruokien kulutuksen määrässä suhteessa epäterveellisiin ja prosessoituihin ruokiin ja toimintatapumuksissa tämä linkittyy itsehillinnän ja maltillisen hedonismien väliseen erotteluun (Kahma ym. 2016).

Toivonen (1997) toteaa, että elintarvikkeet ovat erittäin hyviä eri yhteiskuntaluokkien kulttuuristen makujen erojen indikoimisessa, sillä ruoan hinta on lähihistorian aikana laskenut ja tämä mahdollistaa kuluttajien persoonallisempien kulutustottumusten muodostumisen. Toivosen tutkimuksen ajankohdan huomioiden lisäksi, että 2000-luvun aikana käsillä olevien elintarvikkeiden kirjo on lisäksi laajentunut merkittävästi. Lisäksi katson, että elintarvikkeiden kulutuksen jokapäiväisyys tekee siitä myös merkittävän tutkimuskohteen kulttuuriseen makuun liittyvien erojen tarkastelussa – saman tuovat esille myös Purhonen ja kollegat (2014, 420) tarkastellessaan heidän kulttuurista makua käsittelevän tutkimuksensa vajeita, joka sivuuttaa elintarvikkeiden tarkastelun.

Legitiimien elintarvikkeiden kulutus vaatii siis sekä taloudellista että kulttuurista pääomaa ja ne toimivat sosiaalisen erottelun ja symbolisen vallankäytön välineinä. Legitiimiytensä ja yleisesti tunnetun arvonsa vuoksi ne saattavat olla muita tuotevariantteja kalliimpia ja niihin investoiminen (raha, aika, vaiva, osaaminen) vaatii ruumiillistunutta kulttuurista pääomaa ja halua erottautua muista. Hankitut legitiimit ruokatuotteet ja niihin investoitu taloudellinen pääoma muuntuvat lopulta kulttuurisen pääoman objektivoituneeksi muodoksi.

2.3.1 Autenttisuus statussymbolina ruoan kulutuksessa

Cappeliez ja Johnston (2013, 437, 451) ovat todenneet, että ruoan autenttisuudella on merkitystä kulttuurisen pääoman ja luokkatietoisien erottautumisen kannalta ja että autenttisuus toimii yhtenä ruoan statussymbolina. Autenttisuus yhdistetään tyypillisesti sellaisiin ominaisuuksiin kuin luonnollisuus, puhtaus, aitous, maalainen, yksinkertainen, rehellinen, orgaaninen, vilpittömä, paikallinen ja uniikki. Autenttisuuden katsotaan olevan myös ”lähellä luontoa”. Ruoan suhteen autenttisuus yhdistetään erityisesti sellaisiin ominaisuuksiin kuin puhtaus, luonnollisuus, nautinto, arvokkuus, rehellisyys, laadukkuus ja käsin tehty. (Bourdieu 1984; Zukin 2008; Paddock, 2015; Johnston & Baumann 2007; Beverland 2005.) Autenttisen ruoan tunnistaminen vaatii erityistä kulttuurista pääomaa, joka

pitää sisällään tarkkaa gastronomista tietämystä ja ymmärrystä autenttisen ruoan ja sen vastakohtana pidetyn teollisesti tuotetun ruoan hyve-eroista (Paddock 2015; Johnston & Baumann 2007). Kuluttajien autenttisuuden tavoittelun on katsottu olevan jopa ”yksi keskeisimpiä nykyajan markkinoinnin kulmakiviä” (Brown ym. 2003, 21).

Beverland (2005, 1023) tuo luksusviinien autenttisuuden brändäystä koskevassa tutkimuksessa esille, että modernien tuotantomenetelmien väheksyminen on oleellista brändin autenttisen imagon luonnissa. Vaikka luksusviinien valmistajat turvautuvatkin moderneihin tuotantomenetelmiin, korostavat ne imagossaan mielikuvia käsintehdystä ja perinteisin menetelmin valmistetusta tuotteesta. Lisäksi Beverlandin (mt.) tutkimus osoittaa vahvan yhteyden autenttisuuden ja luksuksen välillä – luksusimagon luonnissa autenttisuudella on keskeinen rooli.

Myös tuotteet, jotka eivät kuulu luksuksen piiriin, pyrkivät luomaan mielikuvaa autenttisuudesta imagonluonnissaan. Esimerkiksi suomalainen johtava valmisruokayhtiö Saarioinen mainostaa ruokiaan sloganilla ”Äitien tekemää ruokaa vuodesta 1957” ja mainostaa olevan kotimainen perheruokayritys, joka ”vaalii perinteitä” ja ilmoittaa olevansa kotoisin ”Kangasalan Sahalahdelta, Saarioisten Kartanosta” (Saarioinen 2019a). Vaikka kyseisen valmisruokayhtiön tuotteet ovat pitkälle prosessoituja valmist tuotteita, pyrkii yhtiö imagonluonnissaan väheksymään moderneja tuotantomenetelmiään luomalla mielikuvia ”äitien tekemästä ruoasta” ja tämän lisäksi korostaa perinteiden vaalimista sekä historiallisia ja paikallisia juuriaan. Esimerkiksi yhtiön valmistaman maksalaatikon (joka on valmis heti syötäväksi), tuotepakkauksessa esiintyvät sanat ”klassikko” ja ”perinteinen”, slogan ”Äitien tekemää ruokaa vuodesta 1957”, paikallisuutta informoiva teksti ”Valmistettu Kangasalla” sekä kotimaisuutta viestivä Hyvää Suomesta -merkki (jossa lukee ”Ruokaa omasta maasta”) joka on suomalaista alkuperää oleville elintarvikkeille suunnattu sertifikaatti (Saarioinen 2019b; Hyvää Suomesta 2019).

Myös toinen suomalainen elintarvikejätti HK mainostaa vastaavaan tapaan olevan joukko ”perinteikkäitä liha-alan ammattilaisia”, jonka lihankäsittelyn opit ovat periytyneet ”sukupolvelta toiselle jo yli 100 vuoden ajan”. Heidän tuotevalikoimastaan löytyvät einesslihapullat, jotka kantavat nimeä ”Mummon lihapullat”, ovat esimerkki pitkälle prosessoidun tuotteen nimeämisestä tavalla, joka herättää perinteikkäitä mielikuvia. (HK 2019a; HK 2019b.) Samaa tekee pitkälle prosessoituihin perunaesineisiin erikoistunut yhtiö

Mummon, joka kantaa perinteitä huokuvaa mielikuvaa jo yhtiön nimessään (Mummon 2019).

Pyrkiessään herättämään autenttisia mielikuvia (sitä kuitenkaan tuskin olematta) kyseiset esimerkit antavat vahvaa signaalia siitä, mitä autenttisuuden katsotaan (ainakin markkinointimielessä) sisältävän. Huomioitavaa on, että valmisruokien valmistajat eivät kuitenkaan voi luvata tuotteidensa olevan esimerkiksi luonnollisia tai orgaanisia, joten ne eivät voi tyhjentävästi viestittää autenttisuuden olennaisia piirteitä. Luokkatietoisien kuluttajan tehtäväksi jääkin osata erottaa elintarvikkeiden ”oikea” autenttisuus. Nykyajan ”markkinoinnin kulmakivenä” autenttisuus ja sen tavoittelu toimii modernin luksuksen keskeisenä elementtinä (tosin jo Bourdieu mainitsee autenttisuuden), jolla on erottelevaa voimaa yhteiskunnan kentillä.

Kuten Banet-Weiser (2012, 10) toteaa, autenttisuuden käsite on hankala määritellä – autenttisuus on kiinnostanut suuria ajattelijoita aina Platonista Karl Marxiin. Autenttisuuden käsite on myös riippuvainen tarkastelun tulokulmasta sekä kontekstista, johon käsitettä sovelletaan. Markkinoinnin maailmassa autenttisuus voidaan liittää tuotteen brändiin, jota pyritään suojelemaan tuotemerkkisuojuksella ja patenteilla, joiden tarkoituksena on suojata tuotteen autenttisuusarvoa. Elintarvikemarkkinat eivät tee poikkeusta tässä asiassa – lukuisat elintarvikkeet ovat vahvasti brändättyjä ja tavaramerkkisuojujattuja ja kilpailu on yksi keskeisiä ajureita elintarvikemarkkinoilla. Elintarvikkeen sisältämää autenttisuusarvoa ei kuitenkaan voi palauttaa pelkästään markkinoinnin tuottamaan brändäykseen – katson, että saman tuotekategorian tuotteet voivat erota autenttisuudessaan kilpailevien brändien ja mielikuvien lisäksi myös tuotteen prosessointiasteella. Esimerkiksi kaupassa paikan päällä ”tänään paistettu” avokääreessä myytävä leipä eroaa hyvin säilyvästä ja valmiiksi viipaloidusta paahtoleivästä luultavasti eniten juuri tuotteiden prosessointiasteessa. Katson, että monissa tapauksissa on perusteltua olettaa saman tuotekategorian vähemmän prosessoidun tuotevariantin olevan autenttisempi elintarvike kuin pidemmälle prosessoitu tuotevariantti. Lindblom ja Mustonen (2015, 653) toteavatkin, että jotkin elintarvikkeet kantavat ”stigmaa” kun taas toiset elintarvikkeet ovat laajalti arvostettuja. Stigmaa tuottavat sellaiset ominaisuudet kuin paikattomuus, tavallinen ja massatuotanto, jotka nähdään alisteisina autenttiselle, yksinkertaiselle ja paikalliselle (Johnston & Baumann 2010, Lindblomin ja Mustosen 2015, 653 mukaan).

Autenttisuutta voi jäsentää myös negaatioiden kautta. Edellä mainittujen autenttisuuteen liitettävien ominaisuuksien vastakohtien perusteella voi esimerkiksi todeta, että autenttisuus ei ole monimutkaista, epäorganista, juuretonta, massatuotettua, epäpuhdasta, epäluonnollista, laadutonta, prosessoitua. Katson, että matalaan prosessointiasteeseen voidaan liittää monia autenttisuuden ulottuvuuksia, kun taas prosessointiasteen kasvaessa siirrytään pois autenttisuuteen liitettävistä piirteistä. Mahdollisimman vähän prosessoitu elintarvike on yksinkertaisempaa, ”lämpänä luontoa”, luonnollisempaa, todennäköisemmin orgaanisempaa ja mielikuvallisesti puhtaampaa kuin pitkälle prosessoitu elintarvike, joka puolestaan saa edellisten ominaisuuksien vastakohtaisia piirteitä. Esimerkiksi lihatuotteissa maustamattomat lihatuotteet voidaan kokea esimaustettuja tai valmiiksi marinoituja lihatuotteita autenttisemmiksi ja paikan päällä jauhettu lihatiskiltä saatu jauheliha on autenttisempaa kuin suojakaasuun pakattu vastine. Kasvisten suhteen esimerkiksi tuoreena ostetut kasvikset voidaan kokea autenttisemmiksi tuotteiksi kuin pakastekasvikset.

Bourdieu (1984) mukaan kulttuurituotteen arvon määräytyminen on monimutkainen prosessi, johon vaikuttavat lukuisat taustatekijät, toimijat ja instituutiot – monien toimijoiden ja instituutioiden verkosto sekä symbolisten tekijöiden vyyhti tuottaa kyseisen tuotteen arvon ja ylläpitää uskoa kyseiseen arvoon. Tuotteen kulttuuriarvon tarkka mittaaminen on siten hankala prosessi ja arvoa on hankala operationalisoida tyhjentävästi. Tämä on varsin ymmärrettävää, sillä sosiaalinen todellisuus on kokonaisuudessaan äärettömän kompleksinen ja sosiaalisten ilmiöiden määrälliset tutkimuspyrkimykset ovat tuomittuja jäämään yksinkertaistetuiksi malleiksi sosiaalisen todellisuuden säännönmukaisuuksista. Tässä työssä olen kulttuurituotteen arvon kompleksisen määrittymisprosessin äärellä pyrkinyt jäsentämään elintarvikkeen kulttuurista arvoa autenttisuuden avulla, sillä se tavoittaa keskeisen aspektin kulttuurisen arvon määrittymisestä. Tutkimuskysymyksessäni oletan, että yhteiskuntaluokka ja siihen kytkeytyvät pääomat vaikuttavat autenttisuuden tavoitteluun elintarvikekulutuksessa – mitä korkeampi yhteiskuntaluokka ja mitä enemmän taloudellista sekä kulttuurista pääomaa, sitä enemmän ruokakaupan kulutusvalinnoissa painottuu pyrkimys autenttisen (legitiimimmän) ruoan hankintaan. Kuten edellä totesin, autenttisuus on laaja ja kompleksinen käsite ja sitä on myöskin hankala mitata määrällisesti. Tässä työssä päädyn operationalisoimaan elintarvikkeen autenttisuutta sen prosessointiasteen avulla (operationalisointia kuvattu tarkemmin luvussa 4).

2.3.2 Sosiaalisten ja kulttuuristen tekijöiden vaikutus legitiimin ruoan kulutukseen

Alan Warde (2016, 3) toteaa syömisen tapoja ja käytäntöjä käsittelevässä teoksessaan, että syöminen on kulutuksen muoto, jolla on vahvat sosiaaliset, identiteetin ilmaisemiseen ja jokapäiväiseen elämään liittyvät ulottuvuudet. Samoin Lindblom ja Mustonen (2015, 651) toteavat alan kirjallisuuskatsaukseen vedoten, että juuri ruoan kulutus näyttäisi olevan keskeisin kulutuksen muoto identiteetin rakentamisen, statuksen ilmaisemisen ja kulttuurisen pääoman hyödyntämisen suhteen. Myös Cappeliez ja Johnston (2013, 435) katsovat, että ruoka on ideaali kulutustutkimuksen kohde, sillä ihmiset kuluttavat ruokaa päivittäin ja samalla ilmaisevat sillä kulttuurista identiteettiään. Nämä huomiot tekevät ruoan kulutuksesta oivallisen tutkimuskohteen juuri kulutuksen kulttuurisen ulottuvuuden painottamisen näkökulmasta. Tutkimusaiheeni kannalta voidaan vielä rajatummin todeta, että ruoka mahdollistaa kulttuurisen maun ilmaisemisen tiheydellä, johon harva muu kulutusmuoto kykenee.

Lindblom (2017, 61) huomauttaa, että vallitsevassa elintarvikekulutusta ja ruokailutottumuksia koskevassa kirjallisuudessa painottuu terveydellinen ja ravitsemuksellinen näkökulma, jonka vuoksi ilmiöiden sosiaalisen ulottuvuuden huomioivalle tutkimukselle on tarvetta. Esimerkiksi suomalaisessa kulttuurissa eri ruokalajien ja -kategorioiden sosiaalista statusta tutkiva kirjallisuus on niukkaa (Lindblom 2017, 61). Kyseisestä vajeesta huolimatta ulkona syömiseen liittyviä kulttuurisia ja sosiaalisia ulottuvuuksia on kuitenkin tutkittu paljon (esim. Warde 1997 & 2016; Lupton 1996; Mäkelä 2002; Counihan & Van Esterik 1997; Bennett ym. 2009). Lindblom ja Mustonen (2015, 651) huomauttavatkin, että ruoan kulutuksesta on tullut jopa ensisijainen identiteettiä, ryhmään kuulumista ja kulttuurista pääomaa ilmaiseva kulutusmuoto.

Lindblom ja Sarpila (2014, 33) toteavat, että kulutuskäyttäytyminen on selvästi yhteydessä sosiodemografisiin tekijöihin, eikä ruoan kulutukseen liittyvien valintojen ja sosiodemografisten tekijöiden yhteys tee asiassa poikkeusta. Taloudellisen ja sosiaalisen aseman on havaittu erottelevan ruoan kulutusta monella eri tavalla. Myöhemmässä artikkelissaan Lindblom (2017, 61) toteaa, että ruoan kulutuksen demokratisoimisprosessista huolimatta tietyt rakenteelliset erot ovat säilyneet – erityisesti kotitalouksien elintarvikemenojen rakenteissa on havaittavissa säännönmukaisuuksia, joiden taustalla ovat useat sosiodemografiset tekijät. Samoin Purhonen ja kollegat (2014,

411) toteavat suomalaista kulttuurista makua käsittelevän tutkimuksensa johtopäätöksissä, että vaikka homologieesi saa heidän tulostensa perusteella tukea, samaan aikaan voidaan osoittaa eräiden yhteiskuntaluokasta ja pääomien määrästä riippumattomien (ts. sosiodemografisten) tekijöiden vaikutus kulttuurisen maun eriytyemisessä. Heidän tutkimuksessaan erityisesti ikä, sukupuoli ja asuinalue ovat sosiaaliseen eriytymiseen vaikuttavia tekijöitä, joilla on vain välillinen yhteys pääomiin tai ei lainkaan yhteyttä niihin (Purhonen ym. 2014, 205, 209, 404, 411).

Purhonen ja Gronow (2014) ovat hyödyntäneet erinäisiä sosiodemografisia tekijöitä ruokailutottumuksia bourdieulaisesta näkökulmasta lähestyvän artikkelinsa analyysissä. Kyseiset tekijät ovat sukupuoli, ikä, kotitaloustyyppi, kunnan kaupunkimaisuus ja asuinalue. Heidän tutkimuksessaan erityisesti iällä on havaittava yhteys ruokailutottumuksiin. (Purhonen & Gronow 2014.) Webber ja kollegat (2010) puolestaan havaitsivat, että vähävaraisissa kotitalouksissa se, onko kotitaloudessa lapsia, edistää terveellisen ruoan hankkimista ja lisää kulutusta ruokaan vähäisestä taloudellisesta pääomasta huolimatta. Tämä tukee käsitystä, että kotitaloustyyppi vaikuttaa myös autenttisten elintarvikkeiden kuluttamiseen.

Analyysini mallinluomisvaiheessa (alaluku 4.3) päädyn tarkastelemaan sosioekonomisen aseman, kotitaloustyyppin, kunnan kaupunkimaisuuden, pääkaupunkiseudulla asumisen, sukupuolen ja iän sisällyttämisen mielekkyyttä malliin vakioitavaksi tekijäksi. Katson, että nämä ovat keskeisimmät sosiodemografiset tekijät, jotka ovat joko välillisessä suhteessa tai eivät minkäänlaisessa suhteessa varsinaisen kiinnostuksen kohteena oleviin pääomiin, mutta joilla on silti oletettu vaikutus ruoan kulutuksessa tapahtuviin erontekoihin. Mallin luonnissa tarkastelen kyseisten tekijöiden suoria (vakioimattomia) yhteyksiä selitettäviin muuttujiin, jonka perusteella arvioin, mitkä tekijät on syytä sisällyttää malliin vakioitaviksi tekijöiksi. Mallin luonti on tasapainoilua teoreettisen mielekkyyden ja mallin tilastollisen pätevyyden välillä, joten katson, että vakioitavien tekijöiden ja riippuvien muuttujien välillä tulee olla tilastollisesti merkitsevä suora yhteys, jotta niiden lisäämisen mielekkyys ylittää mallin teknisyyttä kuormittavat kustannukset. Ylipäätään tilastollisen mallin rakentamiseen ei tule suhtautua huolimattomasti, vaan mallin rakentamisessa täytyy paradoksaalisesti pyrkiä samanaikaisesti niukkuuteen (tilastollisen pätevyyden vuoksi) ja kaikkien olennaisten tekijöiden sisällyttämiseen (teoreettisen mielekkyyden vuoksi) kuitenkin välttäen selittävien tekijöiden keskinäisiä päällekkäisyyksiä (esimerkiksi multikollinearisuus).

3 TUTKIMUSTEHTÄVÄ JA AINEISTO

3.1 Tutkimustehtävä

Lindblom ja Mustonen (2015, 652) huomauttavat, että kulttuurista makua koskevassa tutkimuskirjallisuudessa on vain vähän ihmisten syömistottumusten ja sosiaalisten tekijöiden välistä yhteyttä tarkastelevia tutkimuksia ja että yleisesti ruokatottumuksia tarkastelevat tutkimukset ovat vähäisiä sosiaalitieteissä. Kyseinen vaje kulttuurista makua käsittelevässä tutkimuksessa on outoa, sillä Bourdieu (1984) viittaa tutkimusohjelman kulmakivenä toimivassa tutkimuksessaan lukuisia kertoja yhteiskuntaluokkien eriäviin ruokailutottumuksiin ja -käytäntöihin (Lindblom & Mustonen 2015, 652).

Kirjallisuuskatsauksen valossa sellaiselle elintarvikekulutusta käsittelevälle tutkimukselle vaikuttaisikin olevan tilausta, joka pyrkii selvittämään elintarvikekulutuksen ja luokkatietoisuuden välistä yhteyttä. Lisäksi elintarvikekulutuksen pääkategorioita (esim. liha, kala, kasvikset, viljatuotteet) hyödyntävälle tutkimusotteelle löytyy vähän vaihtoehtoisia tarkastelutapoja. Katson, että elintarvikkeiden autenttisuustason hyödyntäminen osoittautuu kiinnostavaksi makukäsityksen kontekstissa – esimerkiksi lenkkimakkaran liittäminen samaan kategoriaan maustamattoman tuorelihan kanssa sumentaa lihankulutukseen liittyviä eroja (mihin pääkategoriatason tarkastelu johtaa, jos pääkategorioita ei pilkota alakategorioihin). Vastaavasti pakasteranskalaisten ja tuoreperunoiden suhteen voi esiintyä sellaista luokkatekijöillä selittyvää vaihtelua, joka jää havaitsematta pelkän pääkategoriatason analyysissä, joka niputtaa tuotteet saman vihanneskategorian alle. Mäkelä, Varjonen ja Viinisalo (2008) ovat tosin suomalaisten muuttuvia ruokatottumuksia käsittelevässä artikkelissaan muodostaneet eineksistä ja säilykkeistä oman kategoriansa, joka pitää sisällään niin kasvis-, liha- kuin kalasäilykkeetkin.

Autenttisuustason tarkasteleminen kunkin pääkategorian sisällä olisi äärimmäisen mielekästä, mutta teknisen toteutuksen kannalta kyseisessä tutkimustehtävässä tulisi nopeasti raja vastaan. Pääkategorioiden sisäiset erot autenttisten ja ei-autenttisten elintarvikkeiden kulutuksessa kahden viikon aikavälillä (mikä on aineistossa yksittäisen kotitalouden tarkastelujakso) olisivat todennäköisesti niin pieniä, että suurikaan aineisto ei

mahdollistaisi tilastollisesti merkitsevien erojen havaitsemista. Tämän vuoksi luovun pääkategorioiden (esim. liha, kala, kasvikset, viljatuotteet) hyödyntämisestä analyysissäni ja muodostan yhden autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutusta kuvaavan summamuuttujan ja vastaavasti yhden ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutusta kuvaavan summamuuttujan.

Tutkimustehtävänäni on siten selvittää, onko eri yhteiskuntaluokkien elintarvikekulutuksessa eroja autenttisten ja ei-autenttisten elintarvikkeiden suhteen. Ostavatko ne, joilla on paljon taloudellista tai kulttuurista pääomaa, vähemmän ei-autenttisia tuotteita ja samalla enemmän autenttisia tuotteita? Kuten alaluvussa 2.3.1 mainitsin, autenttisuus on käsitteenä laaja ja kompleksinen, minkä vuoksi sitä on hankala yksiselitteisesti operationalisoida. Elintarvikekulutuksen kontekstissa operationalisoin autenttisuutta elintarvikkeen prosessointiasteen avulla (operationalisoinnista tarkemmin alaluvussa 4.1).

Tutkimustehtävälläni pyrin laajemmin vastaamaan kysymykseen siitä, vaikuttaako yhteiskuntaluokka (jota pääomat indikoivat) enemmän tutkitun ulkona syömisen lisäksi myös elintarvikekulutukseen. Tutkielmani tarkemmin rajattu tutkimuskysymys, johon tutkimusaineiston analyysillä pyrin suoraan vastaamaan, on seuraava:

- Onko taloudellisella ja kulttuurisella pääomalla yhteyttä autenttisten ja ei-autenttisten elintarvikkeiden kulutukseen?

3.2 Aineisto

Tutkielmani aineistona hyödynnän Tilastokeskuksen Kulutustutkimus 2016 -aineistoa, joka on kyseisen aineistosarjan tuorein saatavilla oleva aineisto. Kulutustutkimus 2016 on otostutkimus kotitalouksien kulutusmenoista, joka sisältää myös elintarvikekulutukseen liittyvät menot. Aineiston koko on 3673 kotitaloutta. Tiedot elintarvikkeiden kulutusmenoista kerättiin kotitalouksien keräämistä ostokuiteista tai kulutuksen muistikirjoista. (Tilastokeskus 2018.)

Aineiston (ja tutkielmani) perusjoukko on Suomessa vakinaisesti asuvat yksityiskotitaloudet eli niin kutsuttu kotitalousväestö. Vuonna 2016 kotitalouksia oli noin 2.68 miljoonaa ja

niihin kuului 5.3 miljoonaa henkilöä. Aineiston tutkimusyksikkö on kotitalous. Kotitalouden määritelmä on aineistossa seuraava: ”kotitalous muodostuu henkilöistä, jotka asuvat yhdessä ja joilla on kokonaan tai osittain yhteinen ruokatalous tai jotka muuten käyttävät tulojaan yhdessä”. Vaikka kulutustiedot kerätään ja analysoidaan pääosin kotitalouskohtaisesti, sisältää aineisto myös joitakin jäsenkohtaisia tietoja kotitalouksista, kuten viitehenkilön (ja mahdollisen puolison) sukupuolen ja iän. (Tilastokeskus 2018.)

Aineiston otantamenetelmänä oli kaksivaiheinen ositettu otanta. Ensimmäisessä vaiheessa poimittiin systemaattisella otannalla 100000 yli 16-vuotiasta kohdehenkilöä Tilastokeskuksen väestöä koskevasta tietokannasta. Tämä kohdehenkilöiden joukko oli niin sanottu master-otos. Toisessa vaiheessa master-otoksesta poimittiin maantieteellisiin alueisiin ja ruokakuntaan perustuvien ositteiden perusteella lopullinen otos – ositus tehtiin aluehallintavirastojen alueiden mukaan kuitenkin pitäen pääkaupunkiseutu erillisenä ositteena ja erittelemällä yksinasuvat alle 65-vuotiaat erikseen muista asuntokunnista. Näiden kategorioiden avulla master-otos jaettiin 16:een ositteeseen. Kotitalouden otokseen valituksi tulemisen todennäköisyys riippui kotitalouden 16 vuotta täyttäneiden jäsenten lukumäärästä. (Tilastokeskus 2018.)

Edellä kuvatulla menetelmällä otanta muodostui 8023:sta kotitaloudesta. Vastauskadon vuoksi aineiston lopulliseksi kooksi jäi jo edellä mainittu 3673 kotitaloutta. (Tilastokeskus 2018.) Aineiston kato on siten 54.2 %, mikä on verrattain suuri mutta linjassa aineistosarjan edellisen aineiston kadon kanssa, mikä oli 56.9 % (Suomen virallinen tilasto 2016).

Kotitalouksia pyydettiin pitämään kahden viikon ajan muistikirjaa kaikesta kulutuksestaan. Lisäksi kotitalouksilla oli mahdollisuus kerätä talteen kauppakuittinsa ja antaa ne osaksi aineistonkeruuta, joiden kerääminen helpotti kulutusmuistikirjanpitoa. Kotitaloudet jaettiin 26:een kahden viikon mittaiseen tarkkailujaksoon ja kyseiset jakson hajautettiin kattamaan kaikki vuoden viikot – tämän tarkoituksena oli saada kerättyä eri vuodenaikojen kulutustiedot mahdollisimman kattavasti ja luotettavasti. (Tilastokeskus 2018.)

Käyttämäni aineisto on osa Tilastokeskuksen ylläpitämää kansantalouden tilinpitoa, joka tuottaa tietoa kotitaloussektorin kulutusmenoista. Tietojen laadinnassa noudatetaan Euroopan kansantalouden tilinpitojärjestelmän EKT2010:n mukaisia luokituksia, käsitteitä ja niiden määritelmiä – tämä tekee kotitalouksien kulutusmenoista vertailukelpoisen aikaisempien kerättyjen tietojen kanssa sekä niiden Euroopan maiden kanssa, jotka

noudattavat samaa tilinpitojärjestelmää. Tämän myötä aineiston elintarvikkeiden (ja myös muiden kulutushyödykkeiden) tuoteluokitus perustuu kansainväliseen COICOP-luokitukseen. Luokituksesta on tosin muokattu kansallinen versio, mikä mahdollistaa tuotteiden tarkemman luokituksen heikentämättä kuitenkaan tilinpitojen ylikansallista vertailua. Tämä on toteutettu siten, että kulutusluokitukset on kansainvälisesti harmonisoitu nelinumerotasolla, mutta tarkin mahdollinen taso eli viides numerotaso on kansallinen ja noudattaa siten kyseisen maan erityispiirteitä. (Tilastokeskus 2018, 38.) Aineiston elintarvikkeiden luokitusjärjestelmä on asettanut omat reunaehdotensa analyysini tarkkuustasoon (erityisesti prosessointiasteen operationalisoinnissa). Yleisesti ottaen luokitusjärjestelmä on erittäin tarkka sisältäen yli 250 tuotekategoriaa pelkästään elintarvikkeille (Tilastokeskus 2018, 67–73). Kuitenkin elintarvikkeiden prosessointiasteen operationalisoinnin näkökulmasta luokitus jättää ajoittain tulkinnan varaa, mikä on ymmärrettävää luokituksen generalistisen luonteen vuoksi.

Kotitalouksien yksityinen kulutus on siis jaettu lukuisiin menoryhmiin, joista yksi (elintarvikkeet) on tämän tutkielman tarkastelun kohteena. Elintarvikkeista on tutkimustehtävän rajauksen vuoksi rajattu pois alkoholittomat juomat (jotka tyypillisesti sisällytetään elintarvikkeisiin), sillä prosessointiasteen hyödyntäminen niiden autenttisuuden tarkastelussa osoittautuu mielettömäksi ja vaatisi toisenlaisen operationalisointitavan. Elintarvikkeiden kulutus on eritelty 262:een eri kategoriaan, joista osa on eriasteisia yläkategorioita ja osa on alakategorioita, jotka sisältyvät johonkin yläkategoriaan. Esimerkiksi tuotekategoria ”Pakastetut sekavihannekset (A0117408)” kuuluu tarkkuusasteeltaan tarkimpaan kategoriaan (ei sisällä alakategorioita), joka kuuluu ylempään kategoriaan ”Juurekset, sipulit ja sienet (A01174)”, joka puolestaan kuuluu ylempään kategoriaan ”Kasvikset, ml. perunat (A0117)”, joka puolestaan kuuluu tutkimustehtäväni kannalta korkeimpaan yläkategoriaan, ”Elintarvikkeet (A011)”. Kategorioiden koodeista on hyötyä kategorioiden hierarkkisten suhteiden päättelyssä. Kuten tutkielman analyysistrategiaa käsittelevässä luvussa 4 tulen havainnollistamaan, muodostan analyysini selittävät muuttujat (”autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutus” ja ”ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutus”) kyseisten kategorioiden prosessointiasteen arvioinnin avulla.

4 TUTKIMUSAINEISTON ANALYYSI

Tutkimustehtäväni analyysimenetelmänä hyödynnän varianssianalyysia. Varianssianalyysia käytetään tutkittaessa, eroavatko ryhmittelevän (eli selittävän) muuttujan mukaiset ryhmäkohtaiset keskiarvot tilastollisesti merkitsevästi toisistaan selitettävän muuttujan suhteen. Selitettävän muuttujan täytyy olla mitta-asteikoltaan välimatka-asteikollinen tai suhdeasteikollinen (jotta siitä voidaan laskea keskiarvo) ja selittävä muuttuja täytyy olla luokka- tai järjestysasteikollinen. Tarvittaessa myös välimatka- tai suhdeasteikollinen muuttuja voidaan rekoodata luokka- tai järjestysasteikolliseksi, jolloin sitä voidaan käyttää selittävänä muuttujana. Varianssianalyysin oletuksena eli nollahypoteesina on, että ryhmien keskiarvot selitettävän muuttujan suhteen eivät eroa toisistaan merkitsevästi. Vaihtoehtoisena hypoteesina on, että ryhmien keskiarvoissa esiintyy tilastollisesti merkitsevää eroavaisuutta. Varianssianalyysin pieni p-arvo (joka antaa tukea vaihtoehtoiselle hypoteesille) ei vielä sinällään kerro, minkä ryhmien välillä tilastollisesti merkitsevää eroa esiintyy – tämän selvittämiseksi käytetään niin sanottuja *ad hoc* -testejä, jotka suoritetaan varianssianalyysin jälkeen tilanteessa, jossa vaihtoehtoinen hypoteesi astuu voimaan. (Nummenmaa 2009; KvantiMOTV 2002.)

Varianssianalyysi perustuu siihen, että selitettävän muuttujan varianssi (joka kuvaa havaintojen levinneisyyttä keskiarvon ympärillä) jaetaan kahteen osaan. Toinen osa kuvaa ryhmien sisäistä varianssia ja toinen ryhmäkeskiarvojen välistä hajontaa. Jos kyseiset varianssit eivät eroa toisistaan merkitsevästi, on todennäköistä, että ryhmäkeskiarvot tulevat samasta otosjakaumasta, mikä tarkoittaa, että oletusta nollahypoteesista ei tule hylätä. Jos varianssit taas eroavat toisistaan merkitsevästi, saa vaihtoehtoinen hypoteesi tukea, mikä johtaa nollahypoteesin hylkäämiseen. (Nummenmaa 2009; KvantiMOTV 2002.) Ryhmäkeskiarvojen välistä varianssia voi siten pitää analyysin ”signaalina”, jonka suhteellinen voimakkuus kohinaa edustavaan ryhmien sisäiseen varianssiin tulee olla merkitsevää, jotta nollahypoteesi hylätään.

Varianssianalyysin alkuperäinen käyttötarkoitus on tyypillisen koeasetelman mukaisessa analyysissa, mutta sillä on kuitenkin useita sovellusmahdollisuuksia myös yhteiskuntatieteissä (KvantiMOTV 2002). Tosin tyypillisesti yhteiskuntatieteellisessä tutkimuksessa selittävän muuttujan luokkien kokoja ei voida manipuloida, vaan ne on otettava annettuina (esimerkiksi sukupuoli-muuttujan frekvenssit). Lisäksi

kausaalisuhteiden tutkiminen vaatii poikittaistutkimuksissa erityistä huolellisuutta ja muuttujien välisten aikajärjestyksen päättelyä verrattuna perinteiseen koeasetelmaan.

Varianssianalyysin pelkistetyssä muodossa on yksi selittävä muuttuja, joka jakaa aineiston ryhmiin muuttujan luokkien mukaisesti. Tätä asetelmaa kutsutaan yksisuuntaiseksi varianssianalyysiksi, sillä selittäviä muuttujia on yksi. Menetelmää voidaan kuitenkin laajentaa hyödyntämällä useampaa selittävää muuttujaa samanaikaisesti. Tämä mahdollistaa sen tutkimisen, vaikuttavatko selittävät muuttujat selitettävän muuttujan arvoihin yksittäin siten, että muiden selittävien muuttujien vaikutus on vakioitu, sekä sen tutkimisen, onko muuttujilla yhteisvaikutusta selitettävään muuttujaan. Useamman selittävän tekijän varianssianalyysia kutsutaan yleisesti useampisuuntaiseksi varianssianalyysiksi, mutta tarkemmin voidaan sanoa, että kun analyysissä on n kappaletta selittäviä muuttujia, on kyseessä n -suuntainen varianssianalyysi. (Nummenmaa 2009; KvantiMOTV 2002.) Tässä tutkielmassa käytän neljää selittävää muuttujaa, jolloin kyseessä on nelisuuntainen varianssianalyysi.

Useampisuuntainen varianssianalyysi jakaa aineiston yhtä moneen osaan kuin mitä selittävien muuttujien kategorioiden tulo on. Esimerkiksi jos selittävinä muuttujina on kaksiluokkainen sukupuoli-muuttuja ja viisiluokkainen tulokvintiili-muuttuja, jakautuu aineisto kymmeneen osaan. Jos analyysissä käytetään enempää kuin kahta selittävää muuttujaa, tulee muuttujien yhteisvaikutuksen tulkinnasta (esimerkiksi kuinka sukupuoli ja tulot yhdessä vaikuttavat selitettävään muuttujaan) hyvin monimutkaista. (Nummenmaa 2009; KvantiMOTV 2002.) Koska analyysissäni on neljä selittävää muuttujaa, jätän yhteisvaikutukset pois mallista ja tarkastelen selittävien muuttujien itsenäisiä vaikutuksia selitettävään muuttujaan (kuitenkin tilanteessa, jossa muiden muuttujien vaikutus on vakioitu).

Useampisuuntainen varianssianalyysi edellyttää selitettävän muuttujan normaalijakautuneisuutta sekä sen vähintään välimatka-asteikollista mittausta. Lisäksi ryhmien varianssit selitettävän muuttujan suhteen tulee olla yhdenmukaisia eli homogeenisia (eivät saa erota tilastollisesti merkitsevästi toisistaan). Lisäksi jokaisessa ryhmässä tulisi olla vähintään noin 20–30 havaintoa. (Nummenmaa 2009.)

Varianssianalyyseni teen kaksi – ensimmäisessä selitettävänä muuttujana on tietyn kriteerein valitsemieni vähän prosessoitujen eli autenttisina pidettyjen elintarvikkeiden

kokonaiskulutus (euroa). Toisessa analyysissä selitettävänä muuttujana on puolestaan tietyin kriteerein valitsemieni pitkälle prosessoitujen eli ei-autenttisine pidettyjen elintarvikkeiden kokonaiskulutus (euroa).

4.1 Tutkielman käsitteistä ja operationalisoinnista

Kuten alaluvussa 2.1.2 mainitsin, kulttuurista pääomaa mitaan koulutusasteella. Koska havaintoyksikkönä on kotitalous, mitaan kulttuurista pääomaa korkeimman kotitaloudessa esiintyvän koulutusasteen avulla. Taloudellista pääomaa mitaan yksiselitteisemmin kotitalouden tulotason avulla (tulokvintiileillä tarkasteltuna).

Elintarvikkeiden autenttisuutta mitaan prosessointiasteen avulla. Tässä tutkielmassa prosessointiasteelle ei ole selkeää mittaria, mikä vaikeuttaa autenttisuuden operationalisointia ja lisää tulkinnan osuutta. Tämän vuoksi keskityn prosessointiasteen ääripäihin – tuoreisiin tuotteisiin sekä eineksiin ja pakasteisiin.

Elintarvikkeen autenttisuuden kuvastaminen sen prosessointiasteella on jossain määrin kompleksinen operationalisointivalinta. Katson, että autenttisuus on elintarvikkeeseen liitettävä sosiaalinen ulottuvuus, jonka vuoksi katson sosiaalisten tekijöiden (luokkatietoinen käyttäytyminen) selittävän autenttisiin valintoihin pyrkimistä. On kuitenkin selvää, että ruoan prosessointiaste linkittyy myös muihin ulottuvuuksiin. Autenttisuutta on kuitenkin vaikea yksiselitteisesti operationalisoida. Osin päätös autenttisuuden operationalisoinnista prosessointiasteen avulla johtuu myös käytettävissä olevan aineiston rajoituksista ja mahdollisuuksista – Kulutustutkimus-aineisto ei anna informaatiota ostettujen tuotteiden brändeistä, mahdollisista tavaramerkkisuojuuksista, nimisuojuuksista tai siitä, onko kyseessä kauppaketjun oma rinnakkaistuote (jotka kaikki eittämättä ovat yhteydessä tuotteen autenttisuusarvoon). Toisaalta aineiston tuotteet on kategorisoitu hyvin tarkasti, mikä mahdollistaa prosessointiasteen hyödyntämisen tavalla, jota aikaisemmassa tutkimuskirjallisuudessa ei ole toteutettu autenttisuuden näkökulmasta.

Kotitalouden hyödyntäminen tutkielman analyysiyksikkönä pitää sisällään haasteita, sillä erikokoisten kotitalouksien vertailu on usein hankalaa. Suuret kotitaloudet saavat analyysissä mittakaavaetua, jos kotitalouksien kokoeroja ei huomioida. Tämä ongelma ratkaistaan usein turvautumalla kulutusyksiköiden käyttöön, jossa kotitaloudelle lasketaan

jonkin kaavan avulla kulutusyksikkösuure, joka kuvastaa kotitalouden kokoa ja ikärakennetta ja jolla korjataan tarkasteltavia lukuja. Toisin sanoen kotitaloudet vakioidaan niiden koon ja ikärakenteen suhteen, mikä mahdollistaa kotitalouksien vertailun. Käyttämässäni Kulutustutkimus 2016 -aineistossa on käytetty yleisimmin käytössä olevaa niin kutsuttua OECD:n muunnettua asteikkoa (OECD modified scale), jossa kotitalouden yksiköiden määrä riippuu sen jäsenten määrästä ja niiden iästä (Tilastokeskus 2018, 26). Kulutusyksikkösuure määräytyy sen mukaan seuraavasti: kotitalouden ensimmäinen aikuinen saa painon 1.0, seuraavat 14 vuotta täyttäneet jäsenet 0.5 ja alle 14-vuotiaat lapset painon 0.3 (mt. 26).

Tutkimustehtäväni mukaisesti teen kaksi varianssianalyysiä, jotka molemmat pyrkivät osaltaan vastaamaan tutkimuskysymykseeni siitä, vaikuttavatko kulttuurinen ja taloudellinen pääoma autenttisina ja ei-autenttisina pidettyjen elintarvikkeiden kulutukseen. Toisessa varianssianalyysissä selitettävänä muuttujana on mahdollisimman vähän prosessoitujen elintarvikkeiden kokonaiskulutus, kun taas toinen analyysi lähestyy tutkimustehtävää vastakkaisesta suunnasta asettaen selitettäväksi muuttujaksi mahdollisimman pitkälle prosessoitujen elintarvikkeiden kokonaiskulutuksen. Molemmissa analyyseissä selittävinä tekijöinä ovat samat tekijät. On tärkeää huomauttaa, että autenttisina pidettyjen (ts. mahdollisimman vähän prosessoitujen) elintarvikkeiden kokonaiskulutus ja ei-autenttisina pidettyjen (ts. mahdollisimman pitkälle prosessoitujen) elintarvikkeiden kokonaiskulutus eivät yhdessä muodosta kotitalouksien kokonaiselintarvikekulutusta. Tämä tarkoittaa sitä, että autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutuksen ja ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutuksen summa ei vastaa kotitalouden elintarvikekulutusta kokonaisuudessaan, vaan muuttujien ulkopuolelle jää sellaisten elintarvikeluokkien kulutus, joita on hankala mieltää joko mahdollisimman vähän prosessoituiksi tai mahdollisimman pitkälle prosessoituiksi. Analyysini selittävät muuttuvat edustavatkin elintarvikkeiden prosessointiastetta kuvaavan jatkumon ääripäitä.

Seuraavaksi esittelen, kuinka olen muodostanut analyysini selittävät muuttujat. Autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutusta kuvaavan muuttujan olen muodostanut summaamalla sellaisten elintarvikekategorioiden kotitalouskohtaisen kulutuksen yhteen, jotka sijoittuvat prosessointiasteensa vähyyden puolesta jatkumon ääripäähän. Kyseisen operationalisoinnin suoritin käymällä läpi kaikki mahdolliset elintarvikekategoriat ja summaamalla sellaisten kategorioiden kulutukset yhteen, jotka voi ongelmitta mieltää tuoreiksi tai raaoksiksi elintarvikkeiksi. Lisäksi sisällytin kaikki sellaiset kategoriat, joiden

sisältämät elintarvikkeet vaativat valmistusta ja joille on olemassa prosessoidumpi vastine aineiston elintarvikekategorioissa. Poikkeuksena mainittakoon, että raaka jauheliha, maustetut raa'at lihat ja perunat on jätetty pois kyseisestä muuttujasta. Syyt näihin ovat tulkinnallisia: katson, että raa'an jauhelihan valmistaminen on suomalaisessa ruokakulttuurissa niin yleistä, että sen sisällyttäminen autenttisiin elintarvikkeisiin ei kerro autenttisuuspyrkimyksestä samalla tavalla kuin ne vähän prosessoidut tuotteet, jotka sisällytin summamuuttujaan. Jos aineisto olisi mahdollistanut palvelutiskiltä ostetun ”paikan päällä” jauhetun jauhelihan sisällyttämisen, olisin lisännyt kyseisen jauhelihan omana kategorianaan summamuuttujaan. Maustetun raa'an lihan puolesta katson, että se ei prosessointiasteensa puolesta edusta vähän prosessoitujen tuotteiden ääripäätä samalla tavalla kuin muut summamuuttujaan sisällytetyt raa'at lihatuotteet, jotka vaativat enemmän valmistamista, kuten raa'at lihatuotteet, jotka pitää itse maustaa tai marinoida. Perunoiden poisjättämisen syy muuttujasta on sama kuin jauhelihalla – perunoiden keittäminen yleisyytensä vuoksi tuskin ajaa samoja autenttisuuspyrkimyksiä kuin muut muuttujaan sisällytetyt elintarvikkeet (katso taulukko 1) ja lisäksi katson, että se on syvään juurtunut osa yleistä ruokakulttuuriamme, jonka kuluttamisen on hankala nähdä kantavan merkittävää kulttuurista arvoa tai arvottomuutta.

Alla olevassa taulukossa 1 on lueteltu kaikki autenttisia elintarvikkeita kuvaavat mahdollisimman vähän prosessoidut elintarvikkeet, joiden perusteella on muodostettu autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutusta kuvaava summamuuttuja. Summattavia elintarvikekategorioita on yhteensä 58 kappaletta.

TAULUKKO 1. Autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutusta kuvaavaan summamuuttujaan sisällytetyt elintarvikekategoriat (58 kpl).

COICOP-koodi	elintarvikekategoria	lisähuomioita
A0112101	Luuton naudanliha	sisältyy yläkategoriaan ”A01121 Tuore naudanliha”
A0112102	Luullinen naudanliha	
A0112201	Luuton sianliha	sisältyy yläkategoriaan ”A01122 Tuore sianliha”
A0112202	Porsaankyljykset	
A0112203	Raaka kinkku	
A0112204	Muu luullinen sianliha	
A0112301	Lampaan- ja vuohenliha	sisältyy yläkategoriaan ”A01123 Tuore lampaan- ja vuohenliha”
A0112401	Siipikarjanliha (S)	sisältyy yläkategoriaan ”A01124 Tuore siipikarjanliha”
A0112801	Poronliha	sisältyy yläkategoriaan ”A01128 Muu tuore liha”
A0112802	Muu liha ja riista	
A0112803	Maksa ja munuaiset	
A0112804	Veri, kieli, luut, potkat ym	

A0112806	Karjalanpaistiliha		
A0112807	Liha erittelemättä		
A0113101	Silakka	sisältyy yläkategoriaan ”A01131 Tuore kala”	
A0113102	Muikko		
A0113103	Lohi		
A0113104	Kirjolohi		
A0113105	Muu tuore kala		
A0113106	Sei		
A0113107	Silakkafielet		
A0113108	Muut kalafielet (S)		
A0113109	Kala erittelemättä		
A0113201	Tuoreet äyriäiset ja nilviäiset		sisältyy yläkategoriaan ”A01132 Tuoreet äyriäiset ja nilviäiset”
A0113301	Suolakalat	tulkittu osaksi laajempaa ateriakokonaisuutta, joka vaatii valmistelua	
A0113302	Lipeäkala		
A0116101	Appelsiinit	tulkittu tuoreiksi elintarvikkeiksi	
A0116102	Mandariinit		
A0116103	Muut sitrushedelmät		
A0116201	Banaanit		
A0116301	Omenat		
A0116601	Viinirypäleet		
A0116602	Mustat viinimarjat		
A0116603	Punaiset ja valkoiset viinimarjat		
A0116604	Mansikat		
A0116605	Muut puutarhamarjat		
A0116606	Mustikat		
A0116607	Puolukat ja karpalot		
A0116608	Lakat ja muut metsämarjat		
A01167S1	Muut tuoreet hedelmät (S)		sisältyy yläkategoriaan ”A01167 Muut tuoreet hedelmät”
A0117101	Kiinankaali		tulkittu tuoreiksi elintarvikkeiksi
A0117102	Salaatti		
A0117103	Tuoreet maustevihannekset		
A0117104	Pinaatti, varsiselleri, persilja, idut ym.		
A0117201	Keräkaali		
A0117202	Kukkakaali		
A0117203	Parsa-, puna- ja ruusukaali ym. kaalit		
A0117301	Tomaatti		
A0117302	Kurkku		
A0117303	Paprika		
A01173S1	Herneet, pavut, kesäkurpitsat, munakoisot ym. (S)		
A0117401	Porkkanat		
A01174S1	Muut juurikasvit (S)		
A0117405	Sipuli		
A0117406	Herkkusienet		
A0117407	Muut sienet		
A0117409	Vihannekset erittelemättä		
A0117501	Kuivatut herneet, vihannekset ja juurekset	tulkittu osaksi laajempaa ateriakokonaisuutta, joka vaatii valmistelua	

Ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutusta kuvaavan muuttujan muodostin summaamalla sellaisten elintarvikekategorioiden kotitalouskohtaisen kulutuksen yhteen, jotka sijoittuvat prosessointiasteensa suuruuden puolesta jatkumon ääripäähän. Kyseinen muuttuja edustaa siten prosessointiastetta kuvaavan jatkumon toista ääripäätä autenttisiin elintarvikkeisiin verrattuna. Kuten autenttisten elintarvikkeiden kulutusta kuvaavan summamuuttujan tapauksessa, myös ei-autenttisten elintarvikkeiden kotitalouskohtaista kulutusta kuvaavan muuttujan operationalisoinnin suoritin käymällä läpi kaikki mahdolliset elintarvikekategoriat ja summasin sellaisten kategorioiden kulutukset yhteen, jotka voi ongelmitta mieltää pitkälle prosessoiduiksi elintarvikkeiksi. Summamuuttujan muodostamisessa painoarvoa saivat myös sellaiset elintarvikkeet, joille on olemassa vähemmän prosessoidumpi vastine (esimerkiksi ranskalaiset perunat ja perunalohkot, jotka voi valmistaa itse prosessoimattomammasta vaihtoehdosta eli tuoreesta perunasta).

Alla olevassa taulukossa 2 on lueteltu kaikki ei-autenttisia elintarvikkeita kuvaavat mahdollisimman pitkälle prosessoidut elintarvikkeet, joiden perusteella on muodostettu ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutusta kuvaava summamuuttuja. Summattavia elintarvikekategorioita on yhteensä 39 kappaletta.

TAULUKKO 2. Ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutusta kuvaavaan summamuuttujaan sisällytetyt elintarvikekategoriat (39 kpl).

COICOP-koodi	elintarvikekategoria	lisähuomioita
A0111102	Maksalaatikko	sisältyy yläkategoriaan ”A01111 Riisi ja riisivalmisteet”
A0111103	Riisivalmisteet	
A01114S1	Pizzat, hampurilaiset, täytetyt ohukaiset (S)	tulkittu pitkälle prosessoiduiksi elintarvikkeiksi
A01115S1	Piirakat, pasteijat, lihapiirakat ym. (S)	
A0111601	Kahvipitko	
A0111604	Leivokset, kakut ja makeat piirakat	
A01116S1	Viinerit, munkit, pikkupullat (S)	
A0111701	Valmiit taikinat, pizzapohjat ym.	
A01119S1	Valmiit puurot ja vellit, mämmi (S)	
A0112505	Nakit	tulkittu pitkälle prosessoiduiksi elintarvikkeiksi
A0112506	Lenkkimakkarat	
A0112507	Muut ruokamakkarat	
A01126S1	Kokolihavalmisteet sianlihasta (S)	sisältyy yläkategoriaan ”A01126 Keitetty, savustettu ja grillattu liha”
A01126S2	Kokolihavalmisteet siipikarjan lihasta (S)	
A0112701	Täyslihasäilykkeet	sisältyy yläkategoriaan ”A01127 Muut liha- ja liharuokavalmisteet”
A0112702	Liharuokasäilykkeet	
A0112703	Kaalikääryleet	
A0112704	Lihakaali-, lihaperunasose- ym. laatikot	

A01127S1	Lihapullat ja muut jauhelihaeinekset (S)	
A01127S2	Eines- ja pakastekeitot ja salaattit lihasta (S)	
A01127S4	Muut valmiit liharuoat ja -einekset (S)	
A0113303	Savustettu ja grillattu kala	sisältyy yläkategoriaan ”A01133 Suolattu ja savustettu kala ym.”
A0113404	Kalapuikot ja leivitetty kalatuotteet	sisältyy yläkategoriaan ”A01134 Muut kala- ym. säilykkeet ja valmisteet”
A0113405	Silakkalaatikko, janssonin kiusaus ym.	
A01134S1	Silli-, silakka- ja anjovissäilykkeet	
A01134S2	Tonnikalasäilykkeet	
A01134S3	Muut kala-, äyriäis- ja nilviäissäilykkeet	
A01134S4	Salaattit ja muut valmiit ruoat kalasta, äyriäisistä ym. (S)	
A0116609	Sekamarjapakasteet ja marjat erittelemättä	tulkittu pitkälle prosessoiduiksi elintarvikkeiksi
A0116901	Hedelmä- ja marjasäilykkeet	sisältyy yläkategoriaan ”A01169 Hedelmäsäilykkeet ja -valmisteet”
A0116903	Marja- ja hedelmäkeitot, -kiisselit ym.	
A0117408	Pakastetut sekavihannekset	tulkittu pitkälle prosessoiduiksi elintarvikkeiksi
A0117602	Säilykepunajuuret ym.	sisältyy yläkategoriaan ”A01176 Muut kasvissäilykkeet ja -valmisteet”
A0117603	Muut kasvis- ja vihannessäilykkeet	
A01176S1	Kasvispihvit ja valmiit ruoka-annokset kasviksista (S)	
A0117606	Kasvis- ja vihannessalaatti	
A01176S2	Kasviskeitot, -laatikot ja -einekset (S)	
A0117801	Perunasosehiutaleet	sisältyy yläkategoriaan ”A01178 Perunavalmisteet ja muut mukulakasvit”
A0117803	Ranskalaiset perunat, perunalohkot	

Summamuuttajat kertovat kotitalouskohtaiset autenttisten ja ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutukset euroissa. Kyseisiä kokonaiskulutuksia on kuitenkin ongelmallista vertailla keskenään kotitalouksien kokoerojen vuoksi – on luonnollista, että yhden hengen kotitaloudet kuluttavat keskimäärin vähemmän rahaa elintarvikkeisiin, kuin useamman hengen kotitaloudet. Tämän vuoksi jaoin molempien summamuuttajien kuvaamat kotitalouskohtaiset kokonaiskulutukset kunkin kotitalouden kulutusyksikkösuureella. Kuten tässä alaluvussa edellä totesin, kulutusyksikkösuureen hyödyntäminen tekee kotitalouksien keskinäisten kulutusten vertailusta mielekkäämpää, sillä se vakioi kotitaloudet niiden koon ja ikärakenteen suhteen. Kyseisen operaation jälkeen sain kaksi uutta summamuuttujaa, jotka kuvaavat todellisten kokonaiskulutuksien sijaan kotitalouksien kulutusyksikkökohtaista kokonaiskulutusta. Kyseistä kokonaiskulutusta ei siten löydy luonnosta sellaisenaan, vaan se on henkilömäärän ja ikärakenteen suhteen korjattu kokonaiskulutus.

Kuten lähes kaikkien rahamenoja kuvaavien muuttujien jakaumat ovat painokertoimilla korjatut summamuuttujat vahvasti oikealle vinoja. Sama ongelma on myös alkuperäisissä summamuuttujissa ennen painokertoimella korjausta. Täten muodostetut summamuuttujat eivät noudata normaalijakaumaa, mikä on varianssianalyysin yksi tulosten luotettavuuden ehdoista. Tämän vuoksi painokertoimilla korjatuille summamuuttujille on vielä tehty kaksikantaiset logaritmuunnokset (log₂-muunnos), jonka jälkeen muuttujat noudattavat normaalijakaumaa riittävästi ja siten täyttävät normaalijakaumaoletuksen.

Analyysini selittävät muuttujat (kotitalouksien autenttisten ja ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutus) on siten muodostettu edellä kuvattujen elintarvikekategorioiden kulutusmenojen (€) summaamisesta, jonka jälkeen jokaisen kotitalouden summatut menot jaetaan kotitalouden kokoa ja ikärakennetta kuvaavalla painokertoimella. Tämän jälkeen jokaiselle korjatulle menomäärälle on tehty log₂-muunnos. Kotitalouksien autenttisten elintarvikkeiden korjattu kokonaiskulutus on siten laskettu kaavalla:

$$2^x = \frac{\textit{kotitalouden autenttisten elintarvikkeiden kok. kulutus}}{\textit{kotitalouden painokerroin}}$$

ja ei-autenttisten elintarvikkeiden korjattu kokonaiskulutus on laskettu kaavalla:

$$2^x = \frac{\textit{kotitalouden ei - autenttisten elintarvikkeiden kok. kulutus}}{\textit{kotitalouden painokerroin}}.$$

Saadut arvot eivät siten ole euromääräisiä, vaan luvun 2 potensseja. Arvot voidaan analyysin jälkeen muuntaa takaisin euromääräisiksi laittamalla muuttujien arvot luvun 2 potenssiin, mikä tekee jälkitarkastelusta mielekkäämpää.

On syytä mainita, että logaritmuunnos pudottaa aineistosta ne tilastoyksiköt (kotitaloudet), joiden autenttisten tai ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutus on 0 euroa. Tämä johtuu siitä, että luvulle 0 ei voi laskea logaritmia. Käytännössä tämä ei kuitenkaan ole ongelma, sillä kyseiset kotitaloudet eivät tuo lisäarvoa analyysiini – on mahdotonta tarkastella tilastollista riippuvuutta selittävien tekijöiden suhteen, jos selitettävän muuttujan arvo on 0. Se, että joidenkin kotitalouksien autenttisten tai ei-

autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutus on 0 euroa, johtuu luultavasti aineistonkeruun toteutustavasta. Kotitaloudet keräsivät ostoskuitteja ja täyttivät kulutusmuistikirjaa kahden viikon ajan, ja on mahdollista, että tuona aikana joidenkin kotitalouksien elintarvikeostokset eivät kattaneet koko skaalaa heidän elintarvikekulutuksestaan. Lisäksi aineistossa on kotitalouksia, jotka eivät aineistonkeruuseen suostumisesta huolimatta syystä tai toisesta keränneet ahkerasti kuitteja eivätkä täyttäneet kulutusmuistikirjaa – tämän vuoksi heidän elintarvikekulutuksensa näyttäätyy vähäisenä. Autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutusta kuvaavasta summamuuttujasta jää logaritminuunnoksen jälkeen pois 114 kotitaloutta, joiden kulutusmenot ovat 0e kyseisten elintarvikkeiden suhteen, ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutusta kuvaavasta muuttujasta puolestaan 171.

Seuraavassa alaluvussa tarkastelen saatujen selitettävien muuttujien jakaumia ja erityisesti niiden normaalisuutta, mikä on välttämätöntä varianssianalyysin tulosten luotettavuuden kannalta.

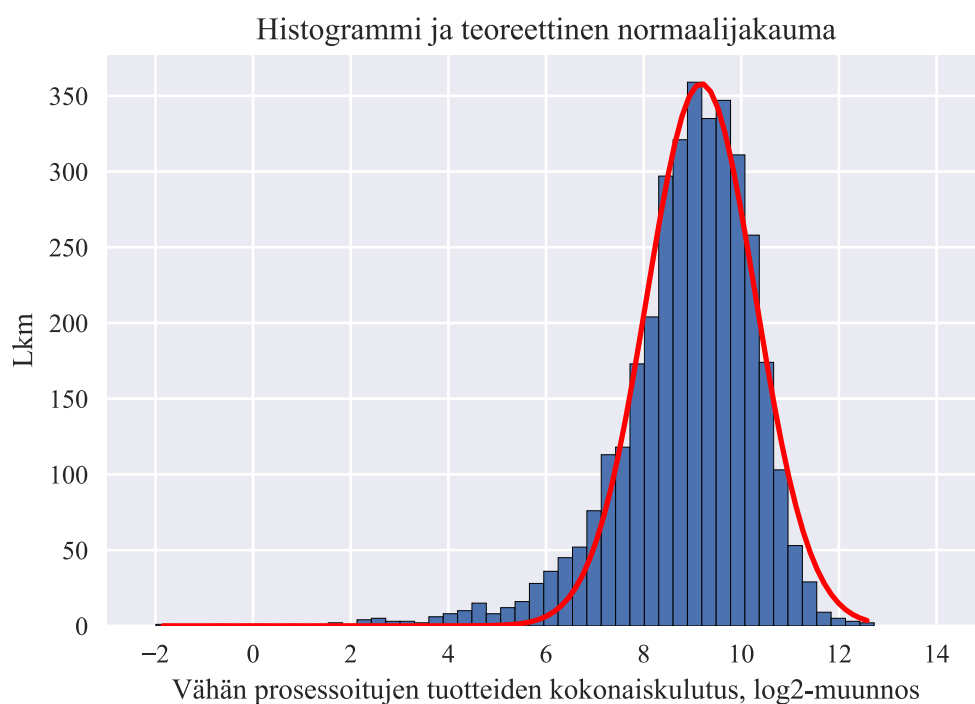
4.2 Selitettävien muuttujien jakaumien tarkastelua

Alla olevassa taulukossa 3 on kuvattu analyysini selitettävien muuttujien jakaumiin liittyviä tunnuslukuja. Kummankin muuttujan tilastoyksiköiden määrä (N) on tyydyttävän korkea. Keskiarvo, keskihajonta ja vaihteluväli kuvaavat tarkasteltavien ilmiöiden luonnetta (keskiarvo kuvaa kulutuksen keskimääräistä arvoa, keskihajonta kulutuksen levinneisyyttä keskiarvon ympärillä ja vaihteluväli kuvaa pienimmän ja suurimman arvon keskinäistä etäisyyttä). Vinous ja huipukkuus kertovat jakauman normaalijakautuneisuudesta. Autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutusta kuvaava muuttuja on hieman vasemmalle vino, mutta jakauman graafinen tarkastelu osoittaa, että syytä jakauman normaalijakautuneisuusoletuksen hylkäämiselle ei ole.

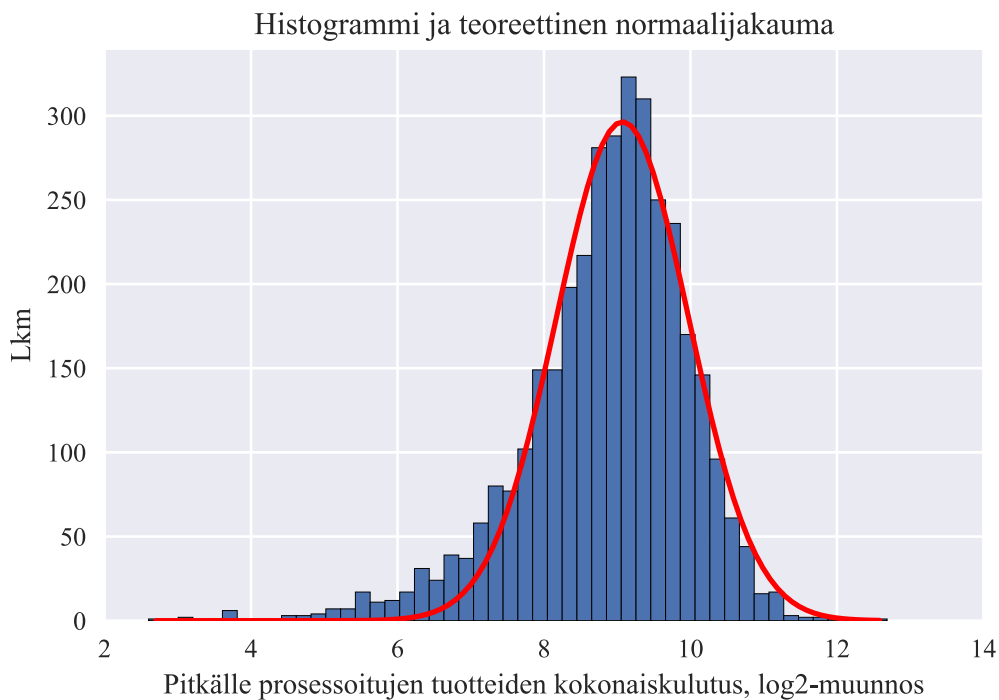
TAULUKKO 3. Riippuvien muuttujien jakaumiin liittyviä tunnuslukuja.

muuttuja	N	k-arvo	k-hajonta	vaihteluväli	vinous	huipukkuus
autenttisten elintarvikkeiden kok.kulutus (log2-muunnos)	3552	8.88	1.43	(-1.99, 12.72)	-1.45	4.75
ei-autenttisten elintarvikkeiden kok.kulutus (log2-muunnos)	3502	8.85	1.13	(2.60, 12.69)	-1.00	2.20

Alla olevissa kuvioissa 1 ja 2 on havainnollistettu histogrammeilla selitettävien muuttujien jakaumia. Molemmat muuttujat ovat aavistuksen vasemmalle vinoja, mutta muuten noudattavat muuttujien keskiarvon ja keskihajonnan perusteella laskettua normaalijakaumakäyrää tyydyttävästi. Taulukon 3 tunnuslukujen ja kuvioiden 1 ja 2 perusteella voidaan olettaa, että selitettävät muuttujat ovat normaalijakautuneita.



KUVIO 1. Autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutus, log2-muunnos (histogrammi ja teoreettinen normaalijakauma).



KUVIO 2. Ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutus, log2-muunnos (histogrammi ja teoreettinen normaalijakauma).

Mainittakoon, että normaalijakautuneisuutta tarkastelevan tilastollisen testin perusteella jakaumat eivät ole normaalijakautuneita (autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutus: Lilliefors-korjattu Kolmogorov-Smirnov 0.078, $df=3552$, $P<0.001$, ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutus: Lilliefors-korjattu Kolmogorov-Smirnov 0.071, $df=3502$, $P<0.001$). Kyseinen testi tyypillisesti johtaakin nollahypoteesin hylkäämisen suurilla otoskoilla, ja katson, että näin on tässäkin tapauksessa – graafinen tarkastelu ei anna syytä hylätä oletusta muuttujien normaalijakautuneisuudesta.

4.3 Mallin luonti

Katson, että analyysini muodostamat tilastolliset mallit ovat eräänlaisia yksinkertaistettuja mallinnuksia todellisuudesta, joissa tarkastellaan tutkielmani teoreettisen viitekehysten kannalta oleellisten vaikuttajien (muuttujien) välisiä suhteita. Mallin tilastollisen pätevyyden kannalta on tärkeää, että malli on mahdollisimman niukka ja yksinkertainen eikä mallissa saa olla päällekkäisyyttä selittävien tekijöiden suhteen – esimerkiksi useamman selittäjän regressioanalyysissä tarkastellaan rutiinomaisesti selittävien muuttujien keskinäistä

multikollinearisuutta eli päällekkäisyyttä yhteisvaihtelun suhteen. Varianssianalyysissä multikollinearisuuden testaaminen ei ole yhtä selkeää kuin regressioanalyysissä, mutta asiaa voi tarkastella myös intuitiivisesti kiinnittämällä huomiota siihen, että mitatut ilmiöt eivät ole keskenään turhan päällekkäisiä.

Seuraavaksi esittelen tutkimustehtäväni kannalta oleelliset selittävät muuttuja, jotka on valittu tutkielmani teoreettiseen viitekehukseen nojaten (luku 2). Lisäksi valintaan ovat vaikuttaneet valmiin aineiston rajaamat mahdollisuudet. Muuttujien kuvailun jälkeen testaan tilastollisesti niiden suoria yhteyksiä selitettäviin muuttujiin. Kaikki tarkastelemani selittävät muuttujat eivät tule sisällyttämään analyysini lopullisiin malleihin, sillä myöhempi suorien yhteyksien tarkasteleminen osoittaa sen, mitkä muuttujat on perusteltua sisällyttää edellä kuvatun idean mukaiseen mahdollisimman niukkaan malliin.

Tarkasteltavia mahdollisia selittäviä muuttujia on kahdeksan. Kaksi tärkeintä selittävää muuttujaa ovat bourdieulaiseen pääoma-ajatteluun liittyvät koulutusmuuttuja sekä kotitalouden tuloja kuvaava muuttuja. Koulutusmuuttuja kuvaa kotitaloudessa esiintyvää korkeinta mahdollista koulutusastetta. Tarkasteltavista muuttujista koulutus kuvaa voimakkaimmin kulttuurista pääomaa, mikä on tutkimustehtäväni kannalta keskeisin selittävä tekijä. Muuttuja on neliluokkainen muuttuja, jonka luokat voidaan asettaa järjestykseen koulutuksen keston perusteella. Luokat ovat: ”perusaste tai ei koulutusta”, ”keskiaste”, ”alin korkea-aste ja alempi korkeakouluaste” ja ”ylempi korkeakoulu- ja tutkijakoulutusaste”. Tuloja kuvaava muuttuja on myös kategorinen muuttuja, jossa kukin kotitalous on jaoteltu tulokvinttiileihin kotitalouden kulutusyksiköillä jaettujen tulojen perusteella. Kuten kulutusmenojen kohdalla (selitettävien muuttujien luonnissa) myös kotitalouden tuloihin vaikuttaa kotitalouden koko ja ikärakenne – tämän vuoksi sama kulutusyksiköiden avulla suoritettu normalisointi on tehty myös tulomuuttujalle.

Loput kuusi selittävää muuttujaa ovat tarkasteltavana vakiointitarkoituksessa, jolloin koulutusmuuttujan ja tulomuuttujan välisistä suhteista selitettäviin muuttujiin karsiutuu pois vakioitavien muuttujien mahdollinen vaikutus. Muuttujat ovat sosioekonominen asema, kotitaloustyyppi, kunnan kaupunkimaisuus, pääkaupunkiseudulla asumista kuvaava muuttuja, kotitalouden viitehenkilön sukupuoli ja kotitalouden viitehenkilön sekä mahdollisen puolison iän keskiarvo (jos viitehenkilöllä ei ole puolisoa, iän keskiarvoksi muodostuu viitehenkilön todellinen ikä). Sosioekonominen asema sisältää neljä luokkaa (”opiskelijat ja työttömät”, ”yrittäjät ja työntekijät”, ”toimihenkilöt”, ”eläkeläiset”),

kotitaloustyyppi samoin neljä luokkaa (”yhden hengen kotitaloudet”, ”lapsettomat parit”, ”lapsiperheet”, ”muut”), kunnan kaupunkimaisuus kolme luokkaa (”kaupunkimaiset kunnat”, ”taajaan asutut kunnat”, ”maaseutumaiset kunnat”), pääkaupunkiseutua kuvaava muuttuja kaksi luokkaa (”pääkaupunkiseutu”, ”muu”) ja viitehenkilön sukupuoli samoin kaksi luokkaa (”mies”, ”nainen”). Kotitalouden viitehenkilön ja mahdollisen puolison iän keskiarvo on jatkuva muuttuja.

Mainittakoon, että useat edellä vakioitavista muuttujista sisälsivät alkuperäisissä muodoissaan useampia kategorioita, mutta analyysin tilastollisen luotettavuuden takaamiseksi olen yhdistänyt alkuperäisiä luokkia pitääkseni yksittäisten muuttujien luokkien määrän kohtuullisena. Useampisuuntainen varianssianalyysi jakaa aineiston selittävien muuttujien kategorioiden tulon mukaisesti luokkiin, jolloin suurikin aineisto pilkkoutuu analyysimenetelmässä lukuisiin pienempiin osiin, mikä voi heikentää analyysin tulosten luotettavuutta. Ongelma voimistuu erityisesti sosiaalitieteille tyypillisissä aineistoissa, missä luokkien kokoja ei voi perinteisen koeasetelman tavoin manipuloida, vaan ne on otettava annettuina sellaisina kuin ne aineistossa esiintyvät. Jos yhdessäkin selittävässä muuttujassa esiintyy luokka, jolla on pieni frekvenssi, aineisto pilkkoutuu analyysissä osiin, joissa joidenkin osien ryhmäkoot jäävät valitettavan pieniksi. Tältä en tosin voi analyysissäni täysin välttyä, sillä esimerkiksi sosioekonomista asemaa kuvaavan muuttujan ”opiskelijat ja työttömät” -luokka jää näiden kahden ryhmän yhdistämisen jälkeenkin melko pieneksi (283 tilastoyksikköä).

Kotitaloustyyppi-muuttujan kohdalla olen päätenyt ”muut”-luokan poisjättämiseen sen pienen frekvenssin (93) vuoksi. Luokkaa ei voi mielekkäästi yhdistää muihin luokkiin ja siten kyseiset 93 tilastoyksikköä putoavat pois kyseistä muuttujaa hyödyntävistä analyyseistä. Luokan karsiminen vaikuttaa karulta ja sitä se onkin, mutta sen pitäminen heikentäisi merkittävästi tilastollisten laskelmien tarkkuutta. Päätöstä helpottaa myös kyseisen luokan sisältämä epämääräinen ja tulkinnan kannalta hankala informaatio – ”muut” ei kerro paljoakaan ryhmän laadullisista piirteistä. Siten tulevissa analyyseissä kyseinen muuttuja pitää sisällään kolme jäljelle jäävää luokkaa (”yhden hengen kotitaloudet”, ”lapsettomat parit” ja ”lapsiperheet”).

Seuraavaksi tarkastelen selittävien muuttujien suoria (toisin sanoen vakioimattomia) yhteyksiä kumpaankin selitettävään muuttujaan. Tämä tarkastelu toimii perusteluna sille, mitkä selittävät muuttujat valikoituvat analyysini tilastolliseen malliin. Taulukossa 4 on

esitelty kaikkien kategoristen selittävien muuttujien suorat yhteydet autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutukseen. Yhteyksiä on testattu yksisuuntaisella varianssianalyysilla. Lisäksi taulukko sisältää tiedot varianssianalyysiin sisältyneiden havaintoyksiköiden määrästä (N) sekä varianssianalyysin luotettavuuteen liittyvästä homogeenisuusoletuksesta (selitettävän muuttujan luokkakohtaiset varianssit eivät saa tilastollisesti merkitsevästi erota toisistaan), jota on testattu Levenen testillä.

TAULUKKO 4. Selittävien tekijöiden vakioimattomat yhteydet autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutukseen.

muuttuja	N	varianssianalyysi	Levenen testi
kotitalouden max koulutusaste	3552	$F_{3,3548} = 48.75$ $p < 0.001^{***}$	$F_{3,3548} = 10.24$ $p < 0.001^{***}$
tulokvintiilit	3552	$F_{4,3547} = 85.711$ $p < 0.001^{***}$	$F_{4,3547} = 5.89$ $p < 0.001^{***}$
sosioekonominen asema	3552	$F_{3,3548} = 41.26$ $p < 0.001^{***}$	$F_{3,3548} = 5.59$ $p < 0.001^{***}$
kotitaloustyyppi	3461	$F_{2,3458} = 102.28$ $p < 0.001^{***}$	$F_{2,3458} = 44.76$ $p < 0.001^{***}$
kunnan kaupunkimaisuus	3552	$F_{2,3549} = 1.89$ $p = 0.15$	$F_{2,3549} = 6.60$ $p = 0.001^{**}$
pääkaupunkiseutu	3552	$F_{1,3550} = 2.49$ $p = 0.12$	$F_{1,3550} = 1.12$ $p = 0.29$
viitehenkilön sukupuoli	3552	$F_{1,3550} = 1.96$ $p = 0.16$	$F_{1,3550} = 1.45$ $p = 0.23$

* $p < 0.05$ ** $p < 0.01$ *** $p < 0.001$

Taulukosta 4 havaitaan, että kotitalouden koulutusasteella, tuloilla, sosioekonomisella statuksella sekä kotitaloustyypillä on tilastollisesti erittäin merkitsevä riippuvuus autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutuksen suhteen ($p < 0.001$ kaikilla mainituilla muuttujilla). Tosin homogeenisuusoletus ei pidä paikkaansa minkään näiden kohdalla, mutta tilastollisesti erittäin merkitsevien riippuvuuksien vuoksi tämä ei osoittaudu ylitsepääsemättömäksi esteeksi. Kunnan kaupunkimaisuudella, pääkaupunkiseudulla asumisella tai viitehenkilön sukupuolella ei ole tilastollisesti merkitsevää riippuvuutta autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutuksen suhteen ($p > 0.05$ kaikilla mainituilla muuttujilla).

Lisäksi iän keskiarvon (viitehenkilö ja mahdollinen puoliso) ja autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutusta kuvaavan muuttujan välinen Pearsonin korrelaatiokerroin on 0.12 ($p < 0.001$, $N = 3552$). Vaikka korrelaatio eroaa tilastollisesti erittäin merkitsevästi nolasta, on se voimakkuudeltaan heikko.

Suorien yhteyksien valossa autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutusta tarkastelemaan tilastolliseen malliin on syytä sisällyttää ne kategoriset muuttujat, joiden tilastollinen merkitsevyys on alle 0.05 eli kotitalouden koulutusaste, tulot, sosioekonominen status ja kotitaloustyyppi. Katson, että malliin on turha sisällyttää vakiointimielessä sellaisia muuttujia, joilla ei ole tilastollisesti merkitsevää yhteyttä selitettävään muuttujaan – on turhaa vakioida mallissa sellaisen muuttujan vaikutus, jolla ei ylipäätään ole tilastollisesti merkitsevää yhteyttä selitettävään muuttujaan. Kotitalouden ikää kuvaava muuttuja on syytä jättää pois, sillä korrelaation voimakkuus on heikko ja sen sisällyttäminen edellyttäisi tiukkoja laskennallisia rajoitteita mallille (regressiokertoimien homogeenisuusoletus). Jos mallin selittäviin muuttujiin lisättäisiin jatkuva muuttuja, olisi kyseessä kovarianssianalyysi ja edellä mainittu regressiokertoimien homogeenisuusoletuksen täytyminen osoittautuisi todennäköisesti mahdottomaksi selittävien muuttujien lukumäärän (ja tiettyjen kategorioiden vähäisten frekvenssien) vuoksi, mikä heikentäisi merkittävästi analyysin luotettavuutta. Lisäksi ikämuuttuja on päällekkäinen sosioekonomista statusta kuvaavan muuttujan kanssa, joka sisältää luokan ”eläkeläiset” ja opiskelijat sisältävän luokan ”opiskelijat ja työttömät”. Näiden muuttujien yhtäaikainen sisällyttäminen malliin toisi siihen teknisiä ongelmia selittävien muuttujien vahvan keskinäisen riippuvuuden vuoksi.

Taulukossa 5 on esitelty vastaavasti kaikkien kategoristen muuttujien suorat yhteydet ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutukseen. Yhteyksiä on testattu edelleen yksisuuntaisella varianssianalyysillä ja taulukko sisältää taulukon 4 tavoin tiedot varianssianalyysiin sisältyvien tilastoyksiköiden määrästä sekä homogeenisuusoletuksen paikkansapitävyydestä.

TAULUKKO 5. Selittävien tekijöiden vakioimattomat yhteydet ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutukseen.

muuttuja	N	varianssianalyysi	Levenen testi
kotitalouden max koulutusaste	3502	$F_{3,3498} = 10.81$ $p < 0.001^{***}$	$F_{3,3498} = 5.93$ $p < 0.001^{***}$
tulokvintiilit	3502	$F_{4,3497} = 41.66$ $p < 0.001^{***}$	$F_{4,3497} = 6.46$ $p < 0.001^{***}$
sosioekonominen asema	3502	$F_{3,3498} = 29.17$ $p < 0.001^{***}$	$F_{3,3498} = 10.93$ $p < 0.001^{***}$
kotitaloustyyppi	3415	$F_{2,3412} = 30.27$ $p < 0.001^{***}$	$F_{2,3412} = 22.62$ $p < 0.001^{***}$
kunnan kaupunkimaisuus	3502	$F_{2,3499} = 0.01$ $p = 0.99$	$F_{2,3499} = 0.05$ $p = 0.95$
pääkaupunkiseutu	3502	$F_{1,3500} = 0.28$ $p = 0.60$	$F_{1,3500} = 0.38$ $p = 0.54$
viitehenkilön sukupuoli	3502	$F_{1,3500} = 21.19$ $p < 0.001^{***}$	$F_{1,3500} = 4.19$ $p = 0.04^*$

* $p < 0.05$ ** $p < 0.01$ *** $p < 0.001$

Taulukosta 5 havaitaan, että kotitalouden koulutusasteella, tuloilla, sosioekonomisella statuksella, kotitaloustyyppillä sekä viitehenkilön sukupuolella on tilastollisesti erittäin merkitsevä riippuvuus ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutuksen suhteen ($p < 0.001$ kaikilla mainituilla muuttujilla). Tosin homogeenisuusoletus ei pidä paikkaansa minkään näiden kohdalla, mutta jälleen tilastollisesti erittäin merkitsevien riippuvuuksien vuoksi tämä ei osoittaudu ylitsepääsemättömäksi esteeksi. Kunnan kaupunkimaisuudella tai pääkaupunkiseudulla asumisella ei ole tilastollisesti merkitsevää riippuvuutta ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutuksen suhteen ($p > 0.05$ kummallakin muuttujalla).

Lisäksi iän keskiarvon (viitehenkilö ja mahdollinen puoliso) ja ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutusta kuvaavan muuttujan välinen Pearsonin korrelaatiokerroin on 0.10 ($p < 0.001$, $N = 3502$). Jälleen korrelaatiokerroin eroaa tilastollisesti erittäin merkitsevästi nolasta, mutta osoittautuu heikoksi.

Ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutuksen kohdalla tilastollisesti merkitseviksi muuttujiksi osoittautuvat samat muuttujat kuin autenttisten elintarvikkeidenkin kohdalla,

mutta lisäksi viitehenkilön sukupuolella on tilastollisesti erittäin merkitsevä suora yhteys. Sukupuoli osoittautuu kuitenkin ongelmalliseksi, kun analyysiyksikkönä on kotitalous – on mahdotonta tietää, kuinka määrittelevässä roolissa viitehenkilö (jonka sukupuolta muuttuja mittaa) on elintarvikkeiden ostopäätöksissä. Tätä ongelmaa kutsun aggregoimisen ongelmaksi, sillä kotitalous voi sisältää useamman kuin yhden taloudellisen toimijan. Lisäksi kotitalouden viitehenkilö määrittyy puolison omaavissa kotitalouksissa sen perusteella, kumman henkilökohtaiset tulot ovat suuremmat. Ei ole kaukaa haettavaa ajatella, että suuret tulot korreloisivat positiivisesti työtuntien määrän kanssa, jolloin enemmän tienaavalla kumppanilla olisi vähemmän aikaa arjessa käydä kauppastoksilla ja siten olla vähemmän keskeisessä roolissa elintarvikekaupassa tehtävien ostopäätösten suhteen. En väitä, että asia olisi yksiselitteisesti näin, mutta skenaarion mahdollisuus ei houkuttele sisällyttämään enemmän ansaitsevan puolison sukupuolta analyysiin selittäväksi tekijäksi. Mainittakoon, että ikämuuttujan suhteen olen kiertänyt aggregoimisen ongelman siten, että olen laskenut viitehenkilön iästä ja mahdollisen kumppanin iästä keskiarvon, mikä tekee iän aggregoimisesta kotitaloustasolle mielekkäämpää – tällä tavalla laskettu ikä kuvastaa paremmin kotitalouden ikää. Myös koulutusaste on aggregoitu viitehenkilön koulutuksen sijasta kotitalouden korkeimman mahdollisen koulutusasteen avulla, mikä kuvastaa kulttuurista pääomaa paremmin kotitaloustasolla. Sukupuoli ei laadullisen luonteensa puolesta mahdollista samaa. Lisäksi koen mielekkääksi pitää tilastolliset mallit identtisinä molempien selitettävien muuttujien suhteen – sukupuolta lukuun ottamatta kaikki muut riippuvuudet ovat merkitsevyytasoiltaan identtisiä.

Täten myös ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutusta tarkastelemaan tilastolliseen malliin sisältyy samat muuttujat kuin autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutuksenkin kohdalla (kotitalouden koulutusaste, tulot, sosioekonominen asema ja kotitaloustyyppi). Ikämuuttuja on heikon korrelaationsa vuoksi tässäkin tapauksessa syytä jättää pois mallista, sillä heikko korrelaatio ei korvaisi niitä teknisiä haasteita, mitä sen sisällyttäminen malliin edellyttäisi.

Alla olevassa taulukossa 6 on esitelty malliin valikoituneiden selittävien muuttujien suorat jakaumat. Taulukosta havaitaan, että kaikki selittävät muuttujat ovat kategorisia ja että kaikkien muuttujien luokkafrekvenssit ovat tyydyttävän suuret (joskin sosioekonomista asemaa kuvaavan muuttujan luokka ”opiskelijat ja työttömät” jää melko pieneksi).

TAULUKKO 6. Mallin selittävien muuttujien suorat jakaumat (frekvenssit sulkeissa).

kotitalouden korkein koulutusaste					
perusaste tai ei koulutusta (497)	keskiaste (1391)	alin korkea-aste ja alempi korkeakouluaste (1160)	ylempi korkeakoulu- ja tutkijakoulutusaste (625)	N = 3673	
tulokvintiilit (korjattu kulutusyksiköillä)					
1. kvintiili (736)	2. kvintiili (735)	3. kvintiili (734)	4. kvintiili (734)	5. kvintiili (734)	N = 3673
sosioekonominen asema					
opiskelijat ja työttömät (283)	yrittäjät ja työntekijät (893)	toimihenkilöt (1321)	eläkeläiset (1176)	N = 3673	
kotitaloustyyppi					
yhden hengen taloudet (1129)	lapsettomat parit (1493)	lapsiperheet (958)	N = 3580		

Analyysissä käyttämäni nelisuuntainen varianssianalyysi jakaa aineiston yhtä moneen osaan kuin mitä selittävien muuttujien kategorioiden tulo on. Täten aineisto jakautuu 240 luokkaan ($4 \times 5 \times 4 \times 3 = 240$). Luku on suuri, ja koska muuttujien frekvenssit on otettava annettuina eikä niitä voi manipuloida perinteisen koeasetelman tavoin, joidenkin analyysin luomien luokkien frekvenssit jäävät valitettavan pieniksi. Sosiaalinen todellisuus on kuitenkin luonteeltaan niin kompleksinen, että sen ilmiöiden selittäminen ilman oleellisten tekijöiden vakioimista vaikuttaa vääjäämättä liian kevyeltä selittämisyrittämykseltä. Siksi katson, että teknisen haastavuudenkin uhalla kyseinen malli on perusteltu, sillä muuten malli jäisi liian niukaksi. Valitsemani malli on siten parhaaksi katsomani toteutus tasapainoilla sosiaalisen todellisuuden kompleksisuuden, mallin niukkuuden ja tilastollisten menetelmien teknisten reunaehtojen välillä.

5 TULOKSET

Alla olevassa taulukossa 7 on esitelty nelisuuntaisen varianssianalyysin keskeiset tulokset, jossa kotitalouksien autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutusta selitetään koulutuksella, tuloilla, sosioekonomisella asemalla ja kotitaloustyypillä. Malli sisältää kunkin selittäjän päävaikutukset ilman selittäjien yhdysvaikutuksia. Yhdysvaikutuksia ei ole sisällytetty siitä syystä, että neljän selittävän muuttujan mallissa niiden sisällyttäminen tekisi mallin tulkinnasta äärimmäisen monimutkaista.

TAULUKKO 7. Koulutuksen, tulojen, sosioekonomisen aseman ja kotitaloustyypin vaikutus kotitalouksien autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutukseen (nelisuuntainen varianssianalyysi, pelkät päävaikutukset, N = 3461).

muuttuja	F-suure	p-arvo	Eta ²
kotitalouden korkein koulutusaste	F _{3,3448} = 11.64	< 0.001***	0.01
tulokvintiilit (korjattu kulutusyksiköillä)	F _{4,3448} = 24.71	< 0.001***	0.03
sosioekonominen status	F _{3,3448} = 17.49	< 0.001***	0.02
kotitaloustyyppi	F _{2,3448} = 31.68	< 0.001***	0.02

* p < 0.05 ** p < 0.01 *** p < 0.001

R² = 0.13

Malli osoittaa, että kaikki mallin selittävät tekijät (koulutus, tulot, sosioekonominen status ja kotitaloustyyppi) säilyttävät tilastollisesti erittäin merkitsevän riippuvuutensa autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutuksen suhteen myös vakioidussa tilanteessa.

Mallin selitysaste on 0.13, mikä tarkoittaa, että mallin muuttujat selittävät yhdessä 13 % selitettävän muuttujan eli autenttisten elintarvikkeiden kulutuksen kokonaisvaihtelusta. Sosiaalitieteille tämä on kohtuullinen selitysaste, sillä ihmisen käytökseen vaikuttavat lukuisat eri tekijät. Jos sosiaalitieteissä tarkasteltavan mallin selitysaste on korkea, esimerkiksi yli 0.50, on se todennäköisesti merkki siitä, että malli on liian hyvä ollakseen totta – toisin sanoen siinä on jotain vikaa. Levenen testi osoittaa, että mallin samavarianssisuusoletus ei täyty (F_{200, 3260} = 1.63, p < 0.001), mikä horjuttaa uskoa saatuihin p-arvoihin. Kuitenkin kaikkien muuttujien p-arvot ovat äärimmäisen pieniä (p < 0.001

kaikilla), joten voidaan melko luottavaisesti todeta, että samavarianssisuusoletuksen hylkäämisestä huolimatta tilastollista riippuvuutta esiintyy jokaisen muuttujan suhteen. Kaikkien muuttujien itsenäiset selitysasteet selitettävän muuttujan suhteen (Eta^2 -arvot) jäävät tosin kovin pieniksi. Esimerkiksi koulutusasteen itsenäinen selitysaste on vain 0.01, minkä voi tulkita mallin selitysasteen tavoin olevan prosentteina 1 %.

Taulukossa 8 on esitelty koulutuksen ryhmäkohtaiset korjatut keskiarvot autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutuksen suhteen. Korjatut keskiarvot eivät ole siis muuttujasta suoraan saatuja ryhmäkeskiarvoja, vaan varianssianalyysin tuottamia korjattuja keskiarvoja, joissa mallin muiden selittävien tekijöiden vaikutukset on vakioitu. Taulukko sisältää analyysissä käytetyt log2-muunnetut keskiarvot sekä niiden avulla tehdyt muunnokset takaisin euroiksi. Vaikka analyysi laskee tilastolliset riippuvuudet log2-muunnetuilla arvoilla, on arvot mielekästä palauttaa takaisin euroiksi tulkintavaiheessa, sillä muunnos on kaikille arvoille sama.

TAULUKKO 8. Koulutusmuuttujan ryhmäkohtaiset korjatut keskiarvot autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutuksen suhteen (log2-muunnosarvot ja euromäärät).

kotitalouden korkein koulutusaste	autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutuksen keskiarvo (log2-muunnos)	autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutuksen keskiarvo (palautus euroiksi)
perusaste tai ei koulutusta	8.448	349 €
keskiaste	8.740	428 €
alin korkea-aste ja alempi korkeakouluaste	8.871	468 €
ylempi korkeakoulu- ja tutkijakoulutusaste	8.996	511 €

Taulukon 8 arvot maalaavat yksiselitteisen kuvan koulutuksen ja autenttisten elintarvikkeiden kulutuksen suhteesta: mitä korkeampi kotitalouden koulutusaste, sitä enemmän rahaa käytetään autenttisiin eli vähän prosessoituihin elintarvikkeisiin.

Muistutettakoon, että keskiarvot kuvaavat kotitalouden kokonaiskulutusta kahden viikon ajalta. Varianssianalyysin post hoc -vertailut osoittavat, että ero keskiarvojen välillä on tilastollisesti merkitsevä jokaisen parittaisen ryhmävertailun kohdalla (valittu menetelmä Tukeyn HSD, alin p-arvo 0.004).

Taulukossa 9 on vastaavasti esitelty tulokvintiilien ryhmäkohtaiset korjatut keskiarvot autenttisten elintarvikkeiden kulutuksen suhteen (log2-muunnokset ja euromäärät).

TAULUKKO 9. Tulokvintiilien ryhmäkohtaiset korjatut keskiarvot autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutuksen suhteen (log2-muunnosarvot ja euromäärät).

tulokvintiilit (korjattu kulutusyksiköillä)	autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutuksen keskiarvo (log2-muunnos)	autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutuksen keskiarvo (palautus euroiksi)
1. kvintiili	8.295	314 €
2. kvintiili	8.648	401 €
3. kvintiili	8.802	446 €
4. kvintiili	8.918	484 €
5. kvintiili	9.156	570 €

Taulukon 9 arvot kertovat samaa tarinaa tulojen ja autenttisten elintarvikkeiden kulutuksen välisestä suhteesta kuin taulukko 8 kertoo koulutuksen ja autenttisten elintarvikkeiden kulutuksesta: mitä korkeammat tulot kotitaloudella, sitä enemmän keskimäärin kulutetaan autenttisiin eli vähän prosessoituihin elintarvikkeisiin. Post hoc -vertailut osoittavat, että kaikki muut parittaiset erot ovat tilastollisesti merkitseviä paitsi 3.- ja 4.kvintiilien välinen ero (valittu menetelmä Tukeyn HSD, merkitsevistä riippuvuuksista alin p-arvo 0.045).

Autenttisten elintarvikkeiden kulutuksen kohdalla bourdieulainen pääoma-ajattelu vaikuttaa siten pitävän paikkansa – sekä kulttuurisella että taloudellisella pääomalla on positiivinen yhteys autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutukseen. Tämä viittaa siihen, että myös yksityisellä ruoan kulutuksella on kulttuuriarvoa.

Seuraavaksi esittelen analyysini toisen mallin, missä tarkastelen samojen muuttujien vaikutusta vastaavasti ei-autenttisten (pitkälle prosessoitujen) elintarvikkeiden

kokonaiskulutukseen. Malli sisältää jälleen kunkin selittäjän päävaikutukset ilman yhdysvaikutuksia. Mallin keskeiset tulokset on esitelty taulukossa 10.

TAULUKKO 10. Koulutuksen, tulojen, sosioekonomisen aseman ja kotitaloustyyppin vaikutus kotitalouksien ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutukseen (nelisuuntainen varianssianalyysi, pelkät päävaikutukset, N = 3415).

muuttuja	F-suure	p-arvo	Eta²
kotitalouden korkein koulutusaste	$F_{3,3402} = 0.56$	0.65	< 0.001
tulokvintiilit (korjattu kulutusyksiköillä)	$F_{4,3402} = 15.43$	< 0.001***	0.02
sosioekonominen status	$F_{3,3402} = 8.57$	< 0.001***	0.01
kotitaloustyyppi	$F_{2,3402} = 4.91$	< 0.01 **	< 0.01

* $p < 0.05$ ** $p < 0.01$ *** $p < 0.001$

$R^2 = 0.06$

Malli osoittaa, että toisin kuin autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutuksen suhteen, vakioidussa tilanteessa koulutuksella ei ole tilastollisesti merkitsevää riippuvuutta ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutuksen suhteen ($p > 0.05$). Mallin muut selittävät tekijät, joista tutkimustehtävän kannalta kiinnostavin on tulot, pysyvät tilastollisesti merkitsevinä myös vakioidussa tilanteessa.

Mallin selitysaste on 6 %, mikä on merkittävästi vähemmän kuin ensimmäisen mallin selitysaste (13 %). Eroa mallien selitysasteessa on täten 7 prosenttiyksikköä. Levenen testi osoittaa, että jälkimmäisenkään mallin kohdalla samavarianssisuusoletus ei täyty ($F_{200,3214} = 1.21$, $p = 0.03$). Tosin riippuvuutensa säilyttävien selittäjien p-arvot ovat niin pieniä, että tämänkin mallin kohdalla voidaan todeta, että oletuksen hylkäämisestä huolimatta tilastollista riippuvuutta esiintyy kyseisillä selittäjillä. Kaikkien muuttujien itsenäiset selitysasteet selittävän muuttujan suhteen (Eta²-arvot) jäävät jälleen kovin pieniksi.

Vaikka koulutusmuuttujan suhteen tilastollista riippuvuutta ei esiinny vakioidussa tilanteessa, on sen ryhmäkohtaiset keskiarvot havainnollistettu taulukossa 11. Taulukon euromääräisistä keskiarvoista nähdään, että koulutusryhmien väliset erot ovat kovin pieniä

(vaihteluvälin pituus on 25€, tarkastelu-aika kaksi viikkoa). Post hoc -vertailuille ei ole tarvetta, sillä riippuvuus ei ole tilastollisesti merkitsevää.

TAULUKKO 11. Koulutusmuuttujan ryhmäkohtaiset korjatut keskiarvot ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutuksen suhteen (log₂-muunnosarvot ja euromäärät).

kotitalouden korkein koulutusaste	ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutuksen keskiarvo (log₂-muunnos)	ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutuksen keskiarvo (palautus euroiksi)
perusaste tai ei koulutusta	8.777	439 €
keskiaste	8.781	440 €
alin korkea-aste ja alempi korkeakouluaste	8.797	445 €
ylempi korkeakoulu- ja tutkijakoulutusaste	8.858	464 €

Vastaavasti taulukossa 12 on havainnollistettu tulokvintilien ryhmäkohtaiset keskiarvot ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutuksen suhteen. Riippuvuuden suunta on yllättävä: ylemmät tuloryhmät kuluttavat keskimäärin enemmän myös ei-autenttisiä elintarvikkeita.

TAULUKKO 12. Tulokvintiilien ryhmäkohtaiset korjatut keskiarvot ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutuksen suhteen (log2-muunnosarvot ja euromäärät).

tulokvintiilit (korjattu kulutusyksiköillä)	ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutuksen keskiarvo (log2-muunnos)	ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutuksen keskiarvo (palautus euroiksi)
1. kvintiili	8.485	358 €
2. kvintiili	8.734	426 €
3. kvintiili	8.833	456 €
4. kvintiili	8.944	493 €
5. kvintiili	9.021	520 €

Post hoc -vertailut (menetelmänä Tukey HSD) osoittavat, että parittaisista ryhmävertailuista tilastollisesti merkitseviä ovat seuraavat erot: 1. kvintiili suhteessa kaikkiin muihin ryhmiin, 2. kvintiili suhteessa kaikkiin muihin paitsi 3. kvintiiliin, 3. kvintiili suhteessa kaikkiin muihin paitsi vierekkäisiin kvintiileihin, 4. kvintiili suhteessa kaikkiin muihin paitsi vierekkäisiin kvintiileihin ja 5. kvintiili suhteessa kaikkiin muihin paitsi 4. kvintiiliin.

Toisin kuin autenttisten elintarvikkeiden kohdalla, ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutuksen kohdalla bourdieulainen pääoma-ajattelu ei pidä paikkaansa – kulttuurinen pääoma ei vähennä ei-autenttisten elintarvikkeiden kulutusta ja tulot puolestaan lisäävät niiden kulutusta. Kyseinen tulos asettaa myös ensimmäisen mallin saadut tulokset uuteen valoon ja elaboroi niitä – voidaan todeta, että tulos vie myös autenttisten elintarvikkeiden kulutuksen kohdalla ilmeisintä ja yksinkertaisinta tulkintaa syvemmälle, sillä analyysin mallit lähestyvät samaa ilmiötä vastakkaisilta suunnilta. Ja koska tulokset eivät ole Bourdieun (1984) teorian valossa johdonmukaisia, on niihin syytä suhtautua yhä suuremmalla mielenkiinnolla. Voi esimerkiksi olla, että pääomien lisääntyessä ruokakorin koko ja sen sisältämä hajonta kasvavat, jolloin ilmiötä ei voi tarkastella nollasummapelin tapaan siten, että pääomien kasvaessa autenttisten elintarvikkeiden kulutus lisääntyy ei-autenttisten kustannuksella. Analyysini tuloksia pohditaan lisää seuraavassa luvussa.

6 ELINTARVIKEKULUTUS – RUOAN KULUTUKSEN YKSITYINEN MUOTO

Ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutusta koskevat tulokset saattavat koko analyysin tulokset Bourdieun (1984) teorian mukaisen paradigman kannalta ristiriitaiseen valoon. Autenttisten elintarvikkeiden kulutusta tarkastelevan mallin tulokset sopivat ongelmitta Bourdieun distinktioteoriaan, jonka mukaan kulttuurisella ja taloudellisella pääomalla on positiivinen yhteys autenttisten elintarvikkeiden kuluttamiseen, mutta samaa ei voi sanoa ei-autenttisten elintarvikkeiden kulutusta koskevasta mallista. Koska mallit tarkastelevat samaa ilmiötä sen vastakkaisilta suunnilta, tulisi mallien tulosten olla keskenään johdonmukaiset – taloudellisella pääomalla ei tulisi olla positiivinen yhteys ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutukseen.

Ongelma ei niinkään ole ei-autenttisia elintarvikkeita koskevan mallin kyvyttömyys löytää tilastollisesti merkitsevää riippuvuutta koulutuksen suhteen, vaan tulojen suhteen havaitun riippuvuuden suunta – Bourdieun (1984) teorian valossa on kummallista, että tuloilla on positiivinen yhteys myös ei-autenttisten elintarvikkeiden kulutukseen. Tosin on täysin ymmärrettävää, että kotitalouksilla, joilla on paljon tuloja käytettävissään, elintarvikekulutus kasvaa kauttaaltaan eikä vain kulttuurisesti legitiiminä pidettyjen tuotteiden kulutuksen osalta. Tällöin taloudellinen pääoma ei yksiselitteisesti toimi kulttuuriaseman ilmentäjänä, vaan se on alisteinen voimakkaammalle ilmiölle – tulojen kasvu lisää menojen hajontaa. Mallien tulokset tulojen vaikutuksesta antavat täysin luonnollisen vahvistuksen edellä mainitulle ilmiölle ja vähemmän selvän vahvistuksen Bourdieun teorian sopivuudesta elintarvikekulutuksen kontekstissa.

Kosmopoliittista ruoan kulutusta tutkiessaan Cappeliez ja Johnston (2013) ovat havainneet yhteyden taloudellisen ja kulttuurisen pääoman sekä ruoan kulutuksen välillä. Kuitenkin he täsmentävät, että vahvasta havaitusta yhteydestä huolimatta hallussa olevat pääomat eivät deterministisesti määrittele yksilön ruoan kulutusta (Cappeliez & Johnston 2013, 452). Tämä on tärkeä huomautus työni kannalta. Olisi yksinkertaistavaa ajatella elintarvikekulutusta nollasummapelinä, jossa kotitaloudet, joilla on suuret määrät eri pääomia, kuluttaisivat autenttisia elintarvikkeita täysin ei-autenttisten varianttien kustannuksella. Analyysini tulokset tukevatkin käsitystä, jonka mukaan pääomat lisäävät kulttuurisesti legitiimimpien tuotteiden kuluttamista, mutta eivät samanaikaisesti vähennä

ei-legitiimien elintarvikkeiden kulutusta. Tosin jossakin vaiheessa elintarvikekulutuksella tulee raja vastaan siitä yksinkertaisesta syystä, että ihminen ei voi kuluttaa elintarvikkeita määräänsä enempää tietyssä ajassa. Siksi mallien tuloksiin suhteessa toisiinsa on syytä suhtautua varauksella ja pohtia, kuinka merkittävästi tulokset ovat ristiriidassa keskenään.

Asiaa valottaa lisää se, kun tarkastellaan koulutuksen suoraa (ts. vakioimatonta) yhteyttä ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutukseen. Vaikka koulutuksella ei ollutkaan mallin vakioidussa tilanteessa tilastollisesti merkitsevää riippuvuutta ei-autenttisten elintarvikkeiden kulutukseen, on sen suora yhteys kyseiseen kulutukseen tilastollisesti erittäin merkitsevä (ks. alaluku 4.3). Merkittävää tässä vakioimattomassa riippuvuudessa on sen suunta – teorian kannalta yllättävästi koulutuksella on positiivinen yhteys myös ei-autenttisten elintarvikkeiden kulutukseen (autenttisten elintarvikkeiden kulutuksen lisäksi). Tämä vakioimaton tulos antaa entisestään lisää viitteitä bourdieulaisen paradigman ja tutkielmani tulosten ristiriitaisuudesta. Koulutuksen ja ei-autenttisten elintarvikkeiden kulutuksen positiiviselle (vaikkakin vakioimattomalle) yhteydelle on hankala antaa sellaista selitystä, joka ei olisi ristiriidassa Bourdieun (1984) teorian kanssa. Lisäksi mainittakoon, että vaikka vakioidun tilanteen malli ei havainnut lähimainkaan tilastollisesti merkitsevää riippuvuutta koulutuksen ja ei-autenttisten elintarvikkeiden kulutuksen suhteen, on koulutus-muuttujan vakioidut ryhmäkeskiarvot samansuuntaiset muuttujan vakioimattomien ryhmäkeskiarvojen kanssa. Tosin p-arvon ollessa 0.65 vakioidun tilanteen suunta voi johtua pelkästä sattumasta.

Saatujen tulosten valossa autenttisten elintarvikkeiden kulutusta tarkasteleva malli yksinään olisi bourdieulaisen distinktioteorian kannalta tyydyttävä havainto, mutta ei-autenttisten elintarvikkeiden kulutusta tarkastelevan mallin tulokset haastavat teorian paikkansapitävyyden. Lennokkaasti tuloksista voisi todeta, että teorian valossa vain kolikon toinen puoli näyttää hyvältä. Todennäköisemmin tulokset kertovatkin, että kulttuurinen ja taloudellinen pääoma korreloivat positiivisesti legitiimin kulutuksen sijasta kulutuksen hajonnan kanssa.

Voi hyvin olla, että elintarvikekulutus näyttäytyy ruoan kulutuksen erityisenä muotona, jonka yksityisyys verrattuna muihin ruoan kulutuksen muotoihin tekee siitä poikkeavan. On mahdollista, että tietoiset erottautumispyrkimykset eivät vaikuta elintarvikekulutukseen liittyviin päätöksiin yhtä vahvasti kuin julkisemmat ruoan kulutuksen tavat, esimerkiksi ravintoloissa ja kahviloissa käynti, joihin aikaisempi aihetta koskeva kirjallisuus on

painottunut. Vaikka elintarvikekulutus ei tarjoa samanlaista mahdollisuutta näkyvään erottautumiseen, toimijan habitus (joka kantaa sosialistumisen tuottamia ulottuvuuksia) ohjaa silti tekemään toimijalle luonnollisia valintoja myös yksityisemmän kulutuskäyttäytymisen äärellä. On perusteltua olettaa, että nämä luonnolliset valinnat heijastavat toimijan luokka-asemansa kautta omaksuttua kulttuurista makua. Tällöin elintarvikekulutuksessa näkyvä erottautuminen ei välttämättä ole toimijan tietoisien erottautumispyrkimyksen tulosta, vaan pikemminkin omaksutun maun ”luonnollinen” ilmenemisen muoto, jossa symbolinen valtataistelu ei olisi yhtä tiedostettua. Toisaalta voi esittää argumentin, että elintarvikkeiden ostaminen ja ruokakaupassa asiointi on julkinen tapahtuma, vaikka niiden kulutus ei välttämättä olisikaan.

On syytä pohtia, voiko ruoan kulutuksessa esiintyvä symbolisen valtataistelun aspekti olla heikoimmillaan kotoisessa elintarvikekulutuksessa sen yksityisyyden vuoksi. Tähän ajatukseen sopii Erving Goffmanin (1956) huomio itsensä esittämisestä ja hänen käyttämä dramaturgiaan perustuva vertaus sosiaalisesta tilasta teatterina, jossa itseä esitetään. Goffman jäsentää sosiaalista toimintaa kuin se olisi jatkuvaa ”minän” esittämistä ja vaikutelman hallintaa muille eri sosiaalisilla areenoilla. Goffman vertaa sosiaalisia areenoita, joissa tätä toimintaa harjoitetaan, näyttämöiksi ja toimijaa näyttelijäksi, joka esittää jotain roolia itsestään muille paikalla oleville (yleisölle). Ja aivan kuten näyttämön takana sijaitsee takahuone, jonne yleisö ei näe ja jossa rooleista luovutaan, on ihmisten elinympäristöissäänkin alueita, jonne ne ihmiset, joille jotakin tiettyä roolia esitetään, eivät pääse. Tämä mahdollistaa roolista luopumisen, sillä saman roolin jatkuva esittäminen käy työlääksi. (Goffman 1956.) Yksi tällainen arkielämän takanäyttämö monen roolin suhteen on ihmisen koti (johon Goffmanin viittaa), joka on paikoista ehkä kaikista yksityisin ja jonka yksityisyyttä voi parhaiten hallita.

Goffmanin (1956, 66–86) metafora sosiaalisesta maailmasta näyttämöinä ja takahuoneina käy osuvasti yhteen ruoan kulutuksen kontekstissa, johon kuuluu statusta ilmaisevia pyrkimyksiä (tiettyyn luokkaan kuulumisen rooli) sekä kulutuksen sosiaaliset ja yksityiset muodot (ulkona syöminen ja kotona tapahtuva syöminen). On mahdollista, että kotona tapahtuva syöminen ja siihen liittyvä elintarvikekulutus toimii ”ruoan kulutuksen takahuoneena”, paikkana, jossa kulutuksen statusta ilmaisevasta elementistä (toisin sanoen roolin esittämisestä) on mahdollista luopua tai ainakin vähentää sen esiintyvyyttä.

Ajatuksesta tekee vielä houkuttelevamman huomio habituksen tietoisesta ja tiedostamattomasta elementistä – julkisilla ruoan kulutuksen areenoilla (ravintolat, kahvilat) tiedoiset statuspyrkimykset aktivoituvat, sillä niiden toteuttamiselle ja vaikutelman hallinnalle on yleisö. Kotona tapahtuva syöminen puolestaan jää herkemmin yleisön katseiden ulottumattomiin, jolloin tietoisien statushakuisen käyttäytymisen ylläpitämisen kulut voivat ylittää sen hyödyt – tämä johtaa luopumiseen siitä roolista, johon kuuluu legitiimin ruokamaun omaaminen. Jos ajatuksessa on perää, korostuu kotona tapahtuvassa ruoan kulutuksessa kulttuurisesta mausta se osa, jota ei tarvitse ”esittää” ja jota ohjaavat habituksen tiedostamattomat toimintamallit. Tällöin elintarvikekulutuksessa tapahtuvat sosiaaliset eronteot eivät olisi voimakkuudeltaan yhtä suuria kuin muussa ruoan kulutuksessa, mutta ne olisivat vähemmän kulissinomaisia. Ulkona syömiseen ja muihin erityisiin ruokailuhetkiin on perustellumpaa liittää oman kulttuuri-identiteetin julkinen rakentaminen ja symbolinen erottautuminen kuin yksityiseen ja arkisempaan ruoan kulutukseen – kotona syömisestä on vaikeampi tehdä erottautumisen näyttämöä.

Katson, että analyysini tulokset kannustavat koettelemaan hypoteesia, jonka mukaan elintarvikekulutus sisältää yksityisen luonteensa vuoksi vähemmän tietoisia erottautumispyrkimyksiä, mikä antaa sille erityispiirteensä muuhun ruoan kulutukseen verrattuna. Vaikka kulttuurinen ja taloudellinen pääoma toki kasvattavat autenttista elintarvikekulutusta, ne eivät samanaikaisesti vähennä ei-autenttisten elintarvikkeiden kulutusta – päinvastoin taloudellinen pääoma jopa lisää myös niiden kulutusta. Se, miksi ei-autenttisten elintarvikkeiden kulutus ei vähene pääomien kasvaessa, voisi selittyä sillä, että kynnyksen vähemmän legitiimeistä ruokatottumuksista luopumiseen on korkeimmillaan silloin, kun goffmanilaisesti ilmaisten ”yleisö puuttuu”. Kvalitatiivinen tutkimusote voisi valottaa kyseisen hypoteesin mielekkyyttä.

Lindblomin ja Mustosen (2015) eri ruokakeittiöiden arvostusta ja arvostusta osoittavan toiminnan yhteyttä tarkasteleva tutkimus osoittaa, että julkilausuttu ruokamaku ja ruokaan liittyvät valinnat ovat ajoittain ristiriidassa keskenään. Esimerkiksi pikaruokaa halveksutaan, mutta silti sitä kulutetaan yhteiskunnallisesta asemasta riippumatta. Samoin tietyn ruokakeittiön arvostaminen ei automaattisesti takaa kyseisen ruoan kuluttamista – eniten vierailut ravintolat eivät yksiselitteisesti edusta legitiimeimpinä pidettyjä ruokakeittiöitä niin alhaisen kuin korkeankaan koulutuksen omaavilla. (Lindblom & Mustonen 2015, 660.) Tämä havainto kertoo arvojen ja toiminnan välisen kuilun eli niin kutsutun ”*value-action gapin*” olemassaolosta ruoan kulutuksessa. Tämä voi selittää osaltaan sitä, miksi pääomien

selitysvoimat (analyysin Eta^2 -arvot) jäävät heikoiksi kotitalouksien elintarvikekulutusta selittävässä tilastollisissa malleissa. Tämän taustalla täytyy tosin olla oletus siitä, että pääomat ja luokkatietoiset asenteet korreloivat keskenään, jotka puolestaan ovat yhteydessä kulutuskäyttäytymiseen. Erityisesti Lindblomin ja Mustosen (mt.) huomio siitä, että ei-legitiimiä pikaruokaa kulutetaan yhteiskuntaluokasta riippumatta, on linjassa sen oman analyysini tuloksen kanssa, että kulttuurinen ja taloudellinen pääoma eivät vähennä ei-autenttisten elintarvikkeiden kulutusta.

Kuitenkin analyysini tulokset, jotka viittaavat pääomien (erityisesti taloudellisen) ja elintarvikekulutuksen hajonnan positiiviseen yhteyteen, tukevat enemmän kulttuurisen kaikkiruokaisuuden teesiä kuin Bourdieun homologieksiä, joka korostaa maun hierarkkista luonnetta. Pääomien kasvu ei nimittäin näytä rajoittavan ei-autenttisten elintarvikkeiden kulutusta, vaan tekee ruokakorista kauttaaltaan kaikenkattavamman eli kaikkiruokaisemman.

Kuten luvussa 2.2 totesin, kulttuurinen kaikkiruokaisuus ei kuitenkaan tarkoita sosiaalisten erontekojen ja symbolisen vallankäytön katoamista, vaan pikemminkin niihin liittyvien uusien sääntöjen muotoutumista. Taloudellisen pääoman ja elintarvikekulutuksen hajonnan positiivinen yhteys voi tarkoittaa maun sisältämän hajonnan pitämistä itsessään sosiaalisen erottautumisen välineenä (ks. esim. Warde ym. 2007; Johnston & Baumann 2007). Analyysini tulokset eivät valitettavasti kerro mitään siitä, onko positiivisen taloudellisen pääoman ja hajonnan yhteyden taustalla kulttuuriseen kaikkiruokaisuuteen liitettävä ”valikoiva maku”, joka tarkoittaisi, että korkean statuksen omaavat arvostaisivat prosessoituja elintarvikkeita vain valikoidusti. Kulttuurisen kaikkiruokaisuuden teesin kannalta on kuitenkin merkittävää, että korkea kulttuurinen ja taloudellinen pääoma eivät vähennä ei-autenttisten elintarvikkeiden kuluttamista siinä määrin, missä ne lisäävät autenttisten elintarvikkeiden kuluttamista. Kulttuurinen kaikkiruokaisuus on kuitenkin monisyinen ilmiö ja sen mukaiset sosiaaliset eronteot kompleksisia, minkä vuoksi pääomien ja elintarvikekulutuksen hajonnan positiivista yhteyttä tulisi tarkastella tarkemmin esimerkiksi laadullisin tutkimusasetelmin. Esimerkiksi Brysonin (1984) tutkimus osoittaa, että musiikkimakuun liittyvä kaikkiruokaisuus kasvaa koulutuksen myötä. Kaikkiruokainen musiikkimaku pitää kuitenkin sisällään hienovaraisia poissulkemisia – ne genret, joiden kuuntelijakunnat ovat vähiten koulutettuja, jäävät todennäköisimmin kaikkiruokaisten musiikin kuuntelijoiden maun ulkopuolelle (mt.). Vastaavaa valikoivaa hyväksymistä voisi

esiintyä myös sellaisten elintarvikkeiden suhteen, jossa prosessointiastetta määrittelevämpänä tekijänä on esimerkiksi tuotteen vahva brändi.

Kvantitatiivisen tutkimusotteeni vuoksi ilmiöiden operationalisointi tarkoittaa vääjäämättä yhdenmukaistavia merkityksenantoja tutkittaville ilmiöille. Kulttuurista pääomaa olen operationalisoinut pääasiallisesti kotitalouden koulutustasolla (myös vakioitu sosioekonominen status mittaa sitä). Lisäksi olen otaksunut, että ruoan prosessointiaste ilmentää ruoan autenttisuutta. Autenttisuus on hankala käsite operationalisoida, ja tässä tutkielmassa se on tehty valmiin aineiston ehdoilla elintarvikekategorioiden prosessointiasteen tulkinnan avulla. Jos elintarvikekulutuksessa esiintyvää kulttuuritietoista erottautumispyrkimystä varten kerättäisiin aineisto varta vasten, olisi sen hyvä pitää sisällään tarkempia mittareita tuotteiden autenttisuuden tai legitimiuden määrittelyä varten. Tällöin olisi syytä kerätä tiedot muun muassa elintarvikkeiden mahdollisista tavaramerkkisuojuuksista tai nimisuojuuksista sekä muista statuksista kuten laatusertifikaateista (esimerkiksi ”Luomu”-sertifikaatti) tai tuotteen eettisyyttä informoivasta statuksesta. Myös elintarvikkeen alkuperämaa voi olla ratkaiseva tekijä statuskulutuksen kannalta – elintarvikkeen kotimaisuus voi nostaa sen statusta samoin kuin eksoottinen alkuperämaa. Lisäksi olisi erityisen kiinnostavaa kerätä aineisto, joka sisältää tiedon siitä, onko ostettu elintarvike rinnakkaistuote (esimerkiksi kauppaketjujen omaa merkkiä oleva tuote) vai niiden vastineena toimiva autenttisempi (ja yleensä kalliimpi) tuotevariantti. Samoin olisi kiinnostavaa tutkia alennettujen tuotteiden suhteellista määrää eri kotitalouksien elintarvikeostoksissa. Toistaiseksi edellä mainittuja tietoja sisältäviä tilastollisesti edustavia aineistoja ei Suomessa ole käsittääkseni saatavilla.

Katson, että kaikkia edellä mainittuja tietoja voisi käyttää elintarvikkeiden autenttisuuden määrittelemisessä sekä luokkatietoisien erottautumispyrkimyksen tutkimisessa elintarvikekulutuksen kontekstissa. Esimerkiksi jotkin pitkälle prosessoituista tuotteista (jotka määriteltiin ei-autenttisiksi tässä tutkielmassa) voitaisiin tulkita autenttisiksi niiden kantaman brändiarvon tai tuotesuojauksen vuoksi. Cappelliezin ja Johnstonin (2013, 452) ajatusta mukailen laadullinen tutkimus voisi tarjota avartavia näkemyksiä subjektien kompleksisten merkityksenantojen kartoittamiseksi (tässä kontekstissa autenttisuuden merkityksenannoille), jotka myöhemmin voivat muovautua koeteltaviksi hypoteeseiksi. Verrattuna muuhun luokkatietoiseen ruoan kulutukseen (esimerkiksi ulkona syömiseen, kahviloissa käymiseen) elintarvikekulutuksen kenttä on toistaiseksi vähemmän tutkittua. Tästä syystä katson, että elintarvikkeisiin liittyvien merkityksenantojen kartoittamiseen

erityisesti sosiaalisesta näkökulmasta olisi tilausta. Yhtenä tämän työn keskeisistä pyrkimyksistä onkin ollut monipuolistaa elintarvikekulutuksen rakennetta tutkivaa sosiaalitutkimusta pyrkimällä tarkastelemaan laajojen tuotekategorioiden (esimerkiksi lihatuotteet, kasvikset, leipätuotteet) kuluttamisen sijasta ilmiötä vaihtoehdoisesta näkökulmasta.

Autenttisuuden operationalisoinnin lisäksi analyysiini haasteita tuo todennäköisesti riippuvien muuttujien pienet hajonnat, jotka vaikeuttavat tilastollisesti merkitsevien riippuvuuksien havaitsemista. Pienet hajonnat johtuvat analyysin luotettavuuden kannalta tarpeellisista logaritmuunnoksista, jolloin riippuvien muuttujien arvot ovat valitun kantaluvin 2 potensseja. Olen kuitenkin pyrkinyt minimoimaan hajonnan pienuuden valitsemalla mahdollisimman pienen kantaluvin logaritmeille – esimerkiksi yleiset kantaluvin e (Napierin luku) ja 10 olisivat tuottaneet vielä pienemmät hajonnat.

Lisäksi aineiston keruumenetelmä tuo tietyt rajoitteensa analyysiin. Kulutuskäyttäytymistä seurattiin kahden viikon ajan, mikä on verrattain lyhyt aika. Tämä näkyi analyysissa esimerkiksi siten, että joidenkin kotitalouksien autenttisten tai ei-autenttisten elintarvikkeiden kokonaiskulutukset saivat arvon 0 euroa. Tosin, kuten luvussa 4 totesin, tämä voi johtua myös kotitalouksien viitsimättömyydestä kerätä kuitteja ja täyttää kulutusmuistikirjaa. Aineiston luonne vaatiikin kotitalouksilta pitkäkestoista viitseliäisyyttä ja tarkkaavaisuutta, jolloin seuranta-ajan pidentäminen voisi puolestaan heikentää kotitalouksien tunnollisuutta ja siten tuoda epämääräistä ja vaikeasti arvioitavaa epätarkkuutta aineistoon.

Myös analyysissani käyttämä nelisuuntainen varianssianalyysi pilkkoo aineiston kovin moneen osaan, minkä toin esille jo mallin luontia koskevassa alaluvussa 4.3. Selittävät muuttujat pilkkovat aineiston analyysissa yhteensä 240:een alaryhmään, ja kutakin ryhmäkeskiarvoa selitettävän muuttujan suhteen hyödynnetään laskennassa. Vaikka aineistoni otoskoko on itsessään suuri ($N = 3673$), ei sekään mahdollista, että kaikki ryhmät sisältävät kelvollisen määrän kotitalouksia. Varianssianalyysissa valitsemani neliösummiin liittyvä ”tyypin III”-metodi toimii siten, että ryhmien kokoeroista huolimatta se olettaa ryhmien olevan saman suuruisia ja laskee siten korjatut keskiarvot tämän oletuksen mukaisesti. Tämä menettely aiheuttaa vääjäämättä haasteita tulosten luotettavuudelle, mutta kuten aiemmin alaluvussa 4.3 totesin, suurempaa vahinkoa analyysille aiheuttaisi se, jos analyysin rajoitteisiin suhtautuisi liian puristisesti ja sen vuoksi jättäisi sellaisia selittäviä

tekijöitä pois, jotka ovat vakiointimielessä keskeisiä. Katson, että usein tilastollisen mallin valinta onkin tasapainottelua mallin niukkuuden ja sen teoreettisen pätevyyden välillä.

Lopuksi tiivistän näkemykseni keskeisistä jatkotutkimuksen aiheista, joita luokkanäkökulmasta lähestyvä elintarvikekulutustutkimus kaipaisi. Olisi avartavaa selvittää tavaramerkkisuojattujen ja nimisuojattujen tuotteiden kulutuserojen tutkimista eri yhteiskuntaluokkien välillä. Vastaavasti tutkimisen arvoisia kulutuseroja olisi rinnakkaistuotteiden ja aletuotteiden kulutuserojen tutkiminen, samoin luomutuotteiden ja eettisinä pidettyjen tuotteiden kulutuserojen tutkiminen eri luokkien välillä. Kuitenkin tämän tutkielman tulokset kannustavat eniten tutkimaan sitä, kasvaako elintarvikekulutuksen hajonta kulttuurisen ja taloudellisen pääoman kasvaessa ja jos kasvaa, minkä ominaisuuksien suhteen. Asiaa voisi tarkastella hajonnan erojen tilastollisilla merkitsevyyksillä ja hajonnan määrittämisellä oleellisten ominaisuuksien suhteen. Kaikki mainitut tutkimustehtävät vaatisivat kuittidatan aiempaa tarkempaa tarkastelutasoa.

Lopuksi yhdyn Lindblomin ja Mustosen (2015, 661) huomioon suomalaisesta ruokakulttuurista ja ruoan kulutuksesta – he toteavat, että vaikka linkki suomalaisen kulttuurisen maun ja ruoan välillä on kiistaton, on se luonteeltaan erittäin monimutkainen pitäen sisällään monenlaisia jännitteitä.

LÄHTEET

Banet-Weiser, Sarah (2012): *Authentic™: The Politics of Ambivalence in a Brand Culture*. New York: New York University Press.

Bennett, Tony, Mike Savage, Elizabeth Silva, Alan Warde, Modesto Gayo-Cal ja David Wright (2009): *Culture, Class, Distinction*. London: Routledge.

Beverland, Michael B. (2005): *Crafting Brand Authenticity: The Case of Luxury Wines*. *Journal of Management Studies* 42:5, 1003–1029.

Bourdieu, Pierre (1977): *Outline of a Theory of Practice*. New York: Cambridge University Press.

Bourdieu, Pierre (1984): *Distinction – A Social Critique of the Judgement of Taste*. Cambridge: Harvard University Press.

Bourdieu, Pierre: *The Forms of Capital*. Teoksessa Halsey, A.H., Hugh Lauder, Phillip Brown ja Amy Stuart Wells (toim.): *Education. Culture, Economy, Society*. Oxford University Press, Oxford 1997, 46–58.

Bourdieu, Pierre (2000): *Pascalian Meditations*. Stanford: Stanford University Press.

Brown, Stephen, Robert V. Kozinets, ja John F. Sherry Jr. (2003): *Teaching old brands new tricks: Retro branding and the revival of brand meaning*. *Journal of Marketing*, 67:3, 19–33.

Bryson, Bethany (1996): *"Anything But Heavy Metal": Symbolic Exclusion and Musical Dislikes*. *American Sociological Review* 61:5, 884–899.

Cappeliez, Sarah ja Josée Johnston (2013): *From meat and potatoes to “real deal” rotis: Exploring everyday culinary cosmopolitanism*. *Poetics* 41:5, 433–455.

Chan, Tak Wing (toim.) (2010): *Social status and cultural consumption*. Cambridge: Cambridge University Press.

Cheyne, Andrew ja Amy Binder (2010): Cosmopolitan preferences: The constitutive role of place in American elite taste for hip-hop music 1991–2005. *Poetics* 38:3, 336–364.

Counihan, Carole ja Penny Van Esterik (toim.) (1997): *Food and Culture: a reader*. New York: Routledge.

DiMaggio, Paul (1987): Classification in Art. *American sociological review* 52:4, 440–455.

Elinkeinoelämän keskusliitto (2018): EK vaikuttaa. Talous. Perustietoja Suomen taloudesta. Hinnat, kulutus ja elintaso. Saatavilla
<<https://ek.fi/mita-teemme/talous/%20perustietoja-suomen-taloudesta/3894-2/>>, luettu 31.1.2018.

European Commission (2017): Agriculture and rural development. EU agricultural product quality policy. EU quality logos. Saatavilla
<https://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes_fi>, luettu 24.2.2018.

Goffman, Erving (1956): *The Presentation of Self in Everyday Life*. Edinburgh: Social Sciences Research Centre.

Haanpää, Leena (2009): Vastuullinen kuluttajuus ja ympäristömyönteisyys kulutusasenteissa. Teoksessa Lammi, Minna, Mari Niva ja Johanna Varjonen (toim.): *Kulutuksen liikkeet. Kuluttajatutkimuskeskuksen vuosikirja 2009*. Tampereen Yliopistopaino OY, Tampere 2009, 66–82.

Hannerz, Ulf (1990): Cosmopolitans and locals in world culture. *Theory, Culture & Society* 7:2–3, 237–251.

HK (2019a): Yritys. Saatavilla
<<https://www.hk.fi/yritys/>>, luettu 16.3.2019.

HK (2019b): Tuotteet. Valmisruoka. HK Mummon lihapullat. Saatavilla
<<https://www.hk.fi/tuotteet/tuote/hk-mummon-lihapullat-300-g/>>, luettu 16.3.2019.

Hyvää Suomesta (2019): Lyhyesti merkistä. Saatavilla
<<https://www.hyvaasuomesta.fi/lyhyesti-merkista>>, luettu 16.3.2019.

Johnston, Josée ja Shyon Baumann (2007): Democracy versus distinction: A study of omnivorousness in gourmet food writing. *American Journal of Sociology* 113:1, 165–204.

Johnston, Josée ja Shyon Baumann (2010): *Foodies: Democracy and distinction in the gourmet foodscape*. Routledge: New York.

Jokivuori, Pertti, Petri Ruuskanen, Martti Siisiäinen ja Terhi-Anna Wilska: Sosiologia yhteiskunnan rakenteiden ja toimijoiden tulkkina. Teoksessa Moisio, Olli-Pekka, Pekka Korhonen ja Terhi-Anna Wilska (toim.): *Yhteiskuntatieteiden ovella*. SoPhi, Jyväskylä 2013, 142–182.

Kahma, Nina, Mari Niva, Satu Helakorpi ja Piia Jallinoja (2016): Everyday distinction and omnivorous orientation: An analysis of food choice, attitudinal dispositions and social background. *Appetite* 96, 443–453.

Kujanen, Hanna-Mari, Pekka Räsänen ja Outi Sarpila (2014): Korkeampi koulutus, vihreämpi kuluttaja? Ympäristövastuullisen kulutuksen tunnuspiirteet 1990-luvun lopulta 2010-luvun kynnykselle. *Kulutustutkimus.Nyt* 8:1, 4–21.

KvantiMOTV (2002). Menetelmäoppaat. Varianssianalyysi. Saatavilla
<<https://www.fsd.uta.fi/menetelmaopetus/varienssi/anova.html>>, luettu 1.4.2019.

Lamont, Michele ja Annette Lareau (1988): Cultural Capital: Allusions, Gaps and Glissandos in Recent Theoretical Developments. *Sociological Theory* 6:2, 153–168.

Lareau, Annette and Elliot B. Weininger (2003): Cultural Capital in Educational Research: A Critical Assessment. *Theory and Society* 32:5, 567–606.

Lindblom, Taru (2017): Does sugar sweeten the pill of low income? Inequalities in the consumption of various foods between Finnish income groups from 1985 to 2012. *Research on Finnish Society Vol. 10*, 61–71.

Lindblom, Taru ja Pekka Mustonen (2015): Culinary taste and the legitimate cuisines. *British Food Journal* 117:2, 651–663.

Lindblom, Taru ja Outi Sarpila (2014): Koulutus ja tulotaso vaikuttavat ruokailutottumuksiin. *Hyvinvointikatsaus* 25:4 – Teema: Kulutus, 33–38.

Lupton, Deborah (1996): *Food, the body and the self*. London: SAGE.

Mennell, Stephen (1985): *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Oxford: Blackwell.

Mummon (2019): Koti. Saatavilla
<<http://www.mummon.fi/>>, luettu 16.3.2019.

Mäkelä, Johanna (2002): *Syömisen rakenne ja kulttuurinen vaihtelu*. Kerava: Kuluttajatutkimuskeskus.

Mäkelä, Johanna, Johanna Varjonen ja Mirja Viinisalo (2008): Muuttuva syöminen muuttuvassa maailmassa. *Hyvinvointikatsaus* 19:4 – Koti ja ympäristö. Saatavilla
<http://www.tilastokeskus.fi/artikkelit/2008/art_2008-12-15_006.html>, luettu 22.1.2018.

Nummenmaa, Lauri (2009): *Käyttäytymistieteiden tilastolliset menetelmät*. Sastamala: Vammalan Kirjapaino Oy.

Nurmela, Juha (2014): Työikäiset ostavat makeaa, eläkeikäiset rasvaa. *Hyvinvointikatsaus* 25:4 – Teema: Kulutus. Saatavilla
<http://www.tilastokeskus.fi/artikkelit/2014/art_2014-12-08_004.html?s=0>, luettu 22.1.2018.

Paddock, Jessica (2011): *Class, Food, Culture. Exploring ‘Alternative’ Food Consumption*. Cardiff: Cardiff University. Väitöskirja.

Paddock, Jessica (2015): Invoking simplicity: ‘Alternative’ food and the reinvention of distinction. *Sociologia Ruralis* 55:1, 22–40.

Peterson, Richard A. (1992): Understanding audience segmentation: From elite and mass to omnivore and univore. *Poetics* 21:4, 243–258.

Peterson, Richard A. (1997): The rise and fall of highbrow snobbery as a status marker. *Poetics* 25:2–3, 75–92.

Peterson, Richard A. (2005): Problems in comparative research: The example of omnivorousness. *Poetics* 33:5, 257–282.

Peterson, Richard A. ja Roger M. Kern (1996): Changing highbrow taste: From snob to omnivore. *American sociological review* 61:5, 900–907.

Purhonen, Semi ja Jukka Gronow (2014): Polarizing appetites? Stability and change in culinary tastes in Finland, 1995–2007. *Food, Culture & Society* 17:1, 27–47.

Purhonen, Semi, Jukka Gronow, Riie Heikkilä, Nina Kahma, Keijo Rahkonen ja Arho Toikka (2014): *Suomalainen maku. Kulttuuripääoma, kulutus ja elämäntyylien sosiaalinen eriytyminen*. Helsinki: Gaudeamus.

Purhonen, Semi, Jukka Gronow ja Keijo Rahkonen (2010): Nordic democracy of taste? Cultural omnivorousness in musical and literary taste preferences in Finland. *Poetics* 38:3, 266–298.

Raijas, Anu (2017): Onko kaikilla varaa syödä terveellisesti ja vastuullisesti? *Yhteiskuntapolitiikka* 82:4, 468–471.

Roose, Henk, Koen Van Eijck ja John Lievens (2012): Culture of distinction or culture of openness? Using a social space approach to analyze the social structuring of lifestyles. *Poetics* 40:6, 491–513.

Saarioinen (2019a): Saarioinen. Tuotebrändit. Saarioinen. Saatavilla <<https://www.saarioinen.fi/saarioinen/tuotebrandit/saarioinen/>>, luettu 16.3.2019.

Saarioinen (2019b): Tuotteet. Laatikkoruokat. Maksalaatikko 400g. Saatavilla <<https://www.saarioinen.fi/tuote/maksalaatikko-400-g/>>, luettu 16.3.2019.

Schleicher, Andreas (2016): The economics of knowledge: Why education is key for Europe's success. The Lisbon Council Policy Brief. Saatavilla

<<http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download;jsessionid=DAE37A6023BE1777D6CB12C590EB8D06?doi=10.1.1.527.3339&rep=rep1&type=pdf>>, luettu 3.10.2018.

Siisiäinen, Martti (2003): Yksi käsite, kaksi lähestymistapaa: Putnamin ja Bourdieun sosiaalinen pääoma. *Sosiologia* 40:3, 204–218.

Suomen virallinen tilasto (SVT) (2016): Kotitalouksien kulutus. Laatuseloste: kotitalouksien kulutus 2016. Verkkajulkaisu. Saatavilla

<http://www.stat.fi/til/ktutk/2016/ktutk_2016_2018-10-02_laa_001_fi.html>, luettu 18.11.2018.

Skey, Michael (2012): We need to talk about cosmopolitanism: The Challenge of studying openness towards other people. *Cultural Sociology* 6:4, 471–487.

Tilastokeskus (2018): Kulutustutkimus 2016. Käyttäjän käsikirja. Käsikirjoja 1/2018. Helsinki: Tilastokeskus.

Toivonen, Timo (1997): Food and Social Class. *Journal of Consumer Studies & Home Economics* 21:4, 329–347.

van Eijck, Koen (2000): Richard A. Peterson and the Culture of Consumption. *Poetics* Vol. 28, 207–224.

Vinnari, Markus, Pekka Mustonen ja Pekka Räsänen (2010): Tracking down trends in non-meat consumption in Finnish households, 1966-2006. *British Food Journal* 112:8, 836–852.

Warde, Alan (1997): Consumption, Food and Taste. *Culinary Antinomies and Commodity Culture*. London: Sage Publications Ltd.

Warde, Alan (2016): *The Practice of Eating*. Cambridge: Polity Press.

Warde, Alan, Daniel Welch ja Jessica Paddock: Studying Consumption through the lens of practice. Teoksessa Keller, Margit, Bente Halkier, Terhi-Anna Wilska ja Monica Truninger (toim.): Routledge Handbook on Consumption. Routledge, London 2017, 25–35.

Warde, Alan, David Wright ja Modesto Gayo-Cal (2007): Understanding cultural omnivorousness: Or, the myth of the cultural omnivore. *Cultural Sociology* 1:2, 143–164.

Webber, Caroline B., Jeffery Sobal ja Jamie S. Dollahite (2010): Shopping for fruits and vegetables. Food and retail qualities of importance to low-income households at the grocery store. *Appetite* 54:2, 297–303.

Zukin, Sharon (2008): Consuming Authenticity. From Outposts of Difference to Means of Exclusion. *Cultural Studies* 22:5, 724–748.