

JYU DISSERTATIONS 713

Liia-Maria Raippalinna

Vastuu, vastarinta & arkipäiväinen kestävyys

Yhteiskuntaetnologinen tutkimus ruokahävikin vähentämisestä



UNIVERSITY OF JYVÄSKYLÄ
FACULTY OF HUMANITIES AND
SOCIAL SCIENCES

JYU DISSERTATIONS 713

Liia-Maria Raippalinna

**Vastuu, vastarinta &
arkipäiväinen kestävyys**
**Yhteiskuntaetnologinen tutkimus
ruokahävikin vähentämisestä**

Esitetään Jyväskylän yliopiston humanistis-yhteiskuntatieteellisen tiedekunnan suostumuksella
julkisesti tarkastettavaksi Historica-rakennuksen salissa H320
marraskuun 17. päivänä 2023 kello 12.

Academic dissertation to be publicly discussed, by permission of
the Faculty of Humanities and Social Sciences of the University of Jyväskylä,
in building Historica, auditorium H320, on November 17, 2023, at 12 o'clock.



JYVÄSKYLÄN YLIOPISTO
UNIVERSITY OF JYVÄSKYLÄ

JYVÄSKYLÄ 2023

Editors

Outi Fingerroos

Department of History and Ethnology, University of Jyväskylä

Päivi Vuorio

Open Science Centre, University of Jyväskylä

Kansikuva: Pysäytyskuva SAK:n eduskuntavaalimainoksesta vuodelta 2007. Oiva Lohtanderin esittämä poroporvari mässäilee runsauttaan notkuvan ruokapöydän ääressä. Vaikka törkeänä ja mauttomana pidetty televisiomainoskampanja hyllytettiin jo ennen varsinaista levitystä mainos ennätti herättää runsaasti kuu-
huntaa ja paheksuntaa. Mainos ja siitä noussut kohu ilmentävät ruuan pois tuhlaamisen kieltävää sosiaalista normia ja sen kulttuurista merkitystä. Tässä tutkimuksessa käsitellään tuota normia, mutta myös yksilön vaikutusmahdollisuuksia suhteessa ruokahävikkiin liittyviin rakenteellisiin ja poliittisiin kysymyksiin. Kuvan tekijänoikeudet SAK. Julkaistu SAK:n luvalla.

Copyright © 2023, by the author and University of Jyväskylä

ISBN 978-951-39-9801-1 (PDF)

URN:ISBN:978-951-39-9801-1

ISSN 2489-9003

Permanent link to this publication: <http://urn.fi/URN:ISBN:978-951-39-9801-1>

ABSTRACT

Raippalinna, Liia-Maria

Responsibility, Resistance and Banal Sustainability: Ethnological Research on Food Waste Reduction.

Jyväskylä: University of Jyväskylä, 2023, 167 p. + original articles

(JYU Dissertations

ISSN 2489-9003; 713)

ISBN 978-951-39-9801-1 (PDF)

Food waste reduction is an essential part of the sustainability transformation needed for reconstructing the food system within ecological limits. But what kinds of transitions and continuities are produced in the current project of food waste reduction? In my ethnological research, I investigate food waste reduction as a shared cultural project uniting people and societal institutions: how was household food waste turned into a pivotal sustainability concern in 2010s Finland, and how did it gain meaning in the everyday lives of people? My research data consist of articles published in the newspaper *Helsingin Sanomat* (2010–2017) and thematic interviews with people recruited at a consumer education event, the Food Waste Festival [*Hävikkipöytä*] (2017). In the analysis, I employ perspectives from, e.g., sustainability and discourse studies, as well as the analytical concepts of ‘cultural projects’ and ‘serious games’, ‘everyday tactics’, ‘banal sustainability’, and ‘political consumerism’. Building on a strong definition of sustainability, I discuss the possibilities of sustainability transformation and cultural change embedded in food waste reduction. I describe food waste reduction as a process of domesticating the multifaceted issues of sustainability and food waste into daily choices and consumption practices. In the process, two cultural projects are combined: sustainability-oriented food waste reduction derived from sustainable consumption and past-oriented food waste avoidance grounded in the traditional values of household economics education. The mixing has fostered the sustainability project as well as framed understandings of the food waste problem and its solutions: consumer responsibility is highlighted at the expense of structural and political issues, and sustainability is mostly perceived as continuity of the status quo. In everyday life, however, adopting the position of responsible consumer also enables agency and resistance. It can be used to resist the consumerist society and related overflow from within. This resistance bears potential for more radical visions of sustainability, particularly for transforming the “vastogenic” cultural practices that frame our everyday actions.

Keywords: food waste reduction, consumer responsibility, cultural transformation, sustainability transformation, consumer-citizenship, discourse studies, ethnology

TIIVISTELMÄ

Raippalinna, Liia-Maria

Vastuu, vastarinta ja arkipäiväinen kestävyys: Yhteiskuntaetnologinen tutkimus ruokahävikin vähentämisestä

Jyväskylä: Jyväskylän yliopisto, 2023, 167 s. + alkuperäiset artikkelit

(JYU Dissertations

ISSN 2489-9003; 713)

ISBN 978-951-39-9801-1 (PDF)

Ruokahävikin vähentäminen kuuluu YK:n kestävyystavoitteisiin ja on välttämätön osa ruokajärjestelmän kestävyysmurrosta. Mutta minkälaisia muutoksia ja jatkuvuuksia ruokahävikin vähentäminen tuottaa? Yhteiskuntaetnologisessa tutkimuksessani tarkastelen, miten ruokahävikin vähentämisestä on muodostunut ihmisiä ja yhteiskunnan instituutioita yhdistävä kulttuurinen projekti. Kysyn, miten kotitalouksien ruokahävikistä muodostettiin 2010-luvulla yhteiskunnallisesti merkittävä huolenaihe ja kuinka se saa merkityksen osana ihmisten arkielämää. Tutkimusaineisto koostuu *Helsingin Sanomien* (2010–2017) ruokahävikkiä käsittelevistä kirjoituksista ja kuluttajavalistustapahtuma *Hävikkifestareilta* (2017) rekrytoitujen ihmisten haastatteluista (8 kpl). Tutkin henkilökohtaisia pyrkimyksiä ja yhteiskunnallista projektia suhteessa toisiinsa hyödyntäen kestävyystutkimuksen, diskurssintutkimuksen ja hallinnallisuuden näkökulmia sekä kulttuuristen projektien ja vakavien pelien, arkipäivän taktiikoiden, banaalin kestävyys- ja poliittisen kuluttajuuden käsitteitä. Analyysi tähtää vahvan kestävyysmääritelmän mukaisen kestävyysmurroksen ja kulttuurisen transformaation mahdollisuuksien tarkasteluun. Kuvaan ruokahävikin vähentämistä kestävyys- ja arkipäiväistymisen prosessina, jossa kestävyysdiskurssiin kytkeytyvä ruokahävikin vähentäminen sekoittuu kotitalousvalistuksen perinteestä ja ihanteista ammentavaan ruokajätteen välttämiseen. Sekoittuminen on edistänyt ruokahävikin vähentämistä mutta rajaa myös käsityksiä hävikkiongelmasta ja sen ratkaisukeinoista: kestävyyskysymykset kesytetään arkielämän käytännöiksi, kuluttajan vastuu korostuu rakenteellisten ja poliittisten tekijöiden kustannuksella ja kestävyys ilmenee lähinnä nykyisen elämänmuodon jatkuvuuden turvaamisena. Arkielämän tasolla vastuullinen kuluttaminen kuitenkin näyttäytyy myös keinoon vastustaa konsumerismia ja sen tuottamaa materiaalitulvaa. Tässä vastarinnassa on potentiaalia myös radikaalimpaan kestävyysvisiointiin, erityisesti ruokakäytäntöjä määrittävän ruokaylijäämän kulttuurin muuttamiseen ja siihen kytkeytyvän korporatiivisen regiimin kyseenalaistamiseen.

Avainsanat: ruokahävikin vähentäminen, vastuullinen kuluttajuus, kulttuurinen transformatio, kestävyysmurros, diskurssintutkimus, etnologia

Author's address Liia-Maria Raippalinna
Department of History and Ethnology
University of Jyväskylä
lilaraip@ju.fi
ORCID: 0000-0002-1841-8777

Supervisors Outi Fingerroos
Department of History and Ethnology
University of Jyväskylä

Pilvi Hämeenaho
Department of History and Ethnology
University of Jyväskylä

Maarit Knuuttila
Jyväskylä

Reviewers Jukka Jouhki
The Unit of Social Research
Tampere University

Jarno Valkonen
Faculty of Social Science
University of Lapland

Opponent Jarno Valkonen
Faculty of Social Science
University of Lapland

ESIPUHE

Miten hienoa onkaan saada pitkä työ päätökseen. Todeta että nyt riittää, se on siinä, tässä ollaan. Paljon on tapahtunut matkalla. Hyviä vai huonoja valintoja, onnia vai onnettomuuksia? Ei sitä tiedä. Se mikä on ollut, on ollut ja se mikä ei, on mahdollista. Kiitollisena otan vastaan sekä väitöskirjan että elämän, joka asettaa sen mittasuhteisiin.

Ensimmäiseksi haluan kiittää tutkimukseeni haastateltavina osallistuneita ihmisiä, jotka aikaansa ja ajatuksiaan jakamalla tekivät tutkimukseni mahdolliseksi. Suuret kiitokset kuuluvat myös ohjaajilleni Outi Fingerroosille ja Pilvi Hämeenaholle. Outia kiitän erityisesti luottamuksesta ja eteenpäin tuuppauksesta, Pilviä kärsivällisestä kannustuksesta ja huolenpidosta. Esitän kiitokseni myös työni ohjauksessa mukana olleille Maarit Knuutilalle ja Sirpa Tenhuselle sekä kaikille työtäni matkanvarrella kommentoineille. Olen saanut arvokkaita kommentteja Kumun tutkijaseminaarilaisilta, Helan talviseminaarilaisilta, Tampereen yliopiston Wastebusters-hankkeen seminaarilaisilta sekä Kieli- ja viestintätieteidenlaitoksen Discourse-hubilaisilta. Erityisen merkityksellisistä kommentteista kiitän Tatiana Romashkoa ja Laura Starkia sekä artikkelieni anonyymeja vertaisarvioitsijoita. Lisäksi haluan kiittää Elina Jokista ja hänen kirjoituskursseilleen osallistuneita kirjoittamisen ohjaamisesta ja vertaistuesta sekä Håkan Jönsonia hyvistä keskusteluista ja oivallisista neuvoista koskien etnologisen väitöskirjan kirjoittamista. Työn loppumetreillä erittäin suureksi avuksi olivat esitarkastajieni Jukka Jouhkin ja Jarno Valkosen esittämät kriittiset huomiot ja kysymykset. Historian ja etnologian laitosta haluan kiittää työni mahdollistamisesta. Taloudellisesta tuesta kiitokset kuuluvat laitoksen lisäksi Eemil Aaltosen säätöille ja Jyväskylän yliopiston humanistis-yhteiskuntatieteelliselle tiedekunnalle.

Väitöskirjan ohessa on tullut tehtyä kaikenlaista siihen enemmän ja vähemmän liittyvää. Tämä kaikki muu ei ole nopeuttanut tutkimukseni valmistumista, mutta ilman sitä taival olisi ollut paljon tylsempi, kylmempi ja yksinäisempi. Siis sydämelliset kiitokset Riikka Arolle, Petteri Impolalle, Pilvi Hämeenaholle, Tytti Lehtovaaralle, Matilda Marshallille, Nika Potinkaralle, Matti Roitolle, Jelena Salmelle, Arja Turuselle. Kiitos myös JYU.Wisdom tutkijayhteisölle, J@rgonian toimituskunnalle sekä Historian ja etnologian laitoksen tutkijat ry:lle. Kiitos siis kaikesta mitä olen saanut tehdä ja oppia kanssanne. Kollegiaalisen kanssakäymisen iloista kiitän Historian ja etnologian laitoksen ja Kulttuurit muuttuvassa maailmassa -oppiaineen koko väkeä, varsinkin Historian H123:n huonetovereita ja kirjakerholaisia. Erityinen kiitos työtoveruudesta Pirita Laine-Frigrenille, Tuomas Laine-Frigrenille, Anna Kajanderille ja Eerika Koskinen-Koivistolle. Aivan erityinen maininta kuuluu Konsta Kajanderille, olit verrattomana tukena vieraaseen taloon ja uuteen akateemiseen maailmaan tullessani.

En myöskään voi vastustaa tätä poikkeuksellista tilaisuutta ilmaista kiitollisuuteni elämäni tärkeille opettajille. Opintien kirkastamisesta ja vaikeina hetkinä saamastani tuesta haluan kiittää Jyväskylän Lyseon lukion opettajia Jukka Hellaa (uskonto), Elisa Holmaa (historia) ja Antti-Juhani Syrjästä (matematiikka). Uskontotieteen graduni Helsingin Yliopistolla ohjannutta Terhi Utriaista ihailen

tarkkanäköisyydestä ja kyvystä esittää juuri oikeita kysymyksiä, aivan vaivihkaa ja ikään kuin huomamatta. Jyväskylän astangajoogayhdistykselle, erityisesti Anne Immoselle ja Atmananda Purille, olen kiitollinen opastuksesta säännöllisen harjoituksen ja takertumattomuuden opetteluun.

Sisartani Tuuli-Annaa kiitän siitä, että olet ollut siinä aina (kun muistan). Se on korvaamatonta. Rakkaat kiitokset myös sukulaisille ja ystäville, niin vanhoille kuin uusille. Mainittakoon tässä Juulia, Stina, Pihla, Suvi, Laura, Saara, Ossi ja Olli-Pekka, joiden kanssa olen saanut elämän eri vaiheissa jakaa kodin ja elämän. Olette olleet siinä aamukahvilla, päiväkaljalla ja illan hämärässä, läsnä silloinkin, kun en olisi välittänyt. Mikä siunaus! Erityinen kiitos kymmenvuotisesta ystävydestä ja yhteiselosta Taimille, Ukolle, Allille ja Annelle.

Vanhemmilleni Laurille ja Päiville ikuiset kiitokset tuesta, kannustuksesta, rakkaudesta sekä konkreettisesta avusta ja läsnäolosta minun ja perheeni elämässä. Teiltä lienen saanut vaakaan ja ehkä hieman älyttömänkin luottamukseni elämään, siihen että se kantaa. Vaikkei joskus kannakaan, voisin aina tulla kotiin.

Joonas, Eero ja Ohto, te olette paikkani maailmassa. Joonas. Kumppanini, haastajani, riivaajani, rakkauteni, tukeni ja turvani. Eero ja Ohto. Elämäni ilot ja valot. Se on pohjatonta.

Isovanhempiani kiitän kaikesta taloudellisesta, henkisestä ja sydämellisestä tuesta ja ylläpidosta. Valmistamaanne tietä astellen omistan väitöskirjani:

Hellin Takasuolle
hyvänä pitäjälle, kaikkien nälkäisten ruokkijalle

Unto Takasuolle
äärimmäisen taitavalle puusepälle, kirvesmiehelle, joka lähti kotoaan vain kirves olallaan ja halusi antaa tyttärelleen mahdollisuuden kouluttautua niin pitkälle kuin tämä ikinä tahtoisi

Ravijoella, 21.10. 2023
Kirjoittaja

TAULUKOT

Taulukko 1	Kestävyyden arkipäiväistyminen ja ruokahävikin vähentämisen kaksi kulttuurista projektia95
------------	--

SISÄLLYS

ABSTRACT
TIIVISTELMÄ
ESIPUHE
TAULUKOT
SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	11
1.1	Hävikifestareilla.....	11
1.2	Yhteiskuntaetnologinen näkökulma ruokahävikin vähentämiseen .	14
1.3	Tavoite ja tutkimuskysymykset.....	23
2	AINEISTO JA MENETELMÄT	29
2.1	Media-aineisto.....	29
2.2	Haastatteluaineisto	32
2.3	Mistä aineistoni kertoo?.....	37
2.4	Tutkimusetiikka	39
2.5	Tutkimusprosessi.....	44
3	TEOREETTINEN PERUSTA	47
3.1	Kestävyys.....	47
3.2	Diskurssi ja hallinnallisuus	53
3.3	Kulttuuriset projektit ja vakavat pelit.....	55
3.4	Arkipäivän taktiikat	58
3.5	Banaali kestävyys.....	61
3.6	Poliittinen kuluttajuus.....	64
3.7	Tarkastelussa julkisen ja yksityisen rajapinnat	66
4	KULTTUURISEN PROJEKTIN MUOTOUTUMINEN.....	68
4.1	Näkyväksi tekeminen: tieteellis-poliittinen diskurssi	69
4.2	Juurtuminen: kotitalousdiskurssi ja säästäväisyyden ihanne.....	72
4.3	Uudet muodot: kiertotalous ja uusi urbaani ruokakulttuuri	73
4.4	”Hävikikansalaisuus” ja kestävyiden arkipäiväistyminen	76
5	HENKILÖKOHTAISET PROJEKTIT JA VAKAVAT PELIT	79
5.1	Perinteisen normin uudelleen merkityksellistäminen	80
5.2	Arjen taktiikoiden maaginen järki ja vastarintainen utopia.....	85
5.3	Vastuu toimijuutena: hiljaisesta vastarinnasta poliittiseen kuluttajuuteen	88
6	JOHTOPÄÄTÖKSET	94
6.1	Kaksi kulttuurista projektia.....	94
6.2	Kestävyiden arkipäiväistyminen ja kestävyysmurros	100

6.3 Tutkimuksen tieteellinen ja käytännöllinen merkitys.....	107
SUMMARY.....	114
LÄHTEET	122
KIRJALLISUUS.....	140
LIITE 1: TEEMAHAASTATTELUN TEEMAT.....	160
LIITE 2: SAATEKIRJE	161
LIITE 3: TIEDOTE JA SUOSTUMUS TUTKITTAVILLE	163
ALKUPERÄISET JULKAISUT	

1 JOHDANTO

1.1 Hävikkifestareilla

Näytän varmaan vähän eksyneeltä. Ystävällinen vihreäsiliinainen tarjoilija näyttää minulle vapaan paikan ruokapöydästä. Tervehdin vierustovereitani ja istun. Pitkä pöytä on kerännyt ympärilleen sekalaisen joukon ihmisiä, vieressäni ruokailevat muiden muassa yksin paikalle saapunut eläkeläisnainen, puhelias korkeasti koulutetun oloinen keski-ikäinen pariskunta ja hyväntuulinen ministeriön virkamies, joka on paikalla työtehtäviensä puolesta. Tulemme juttuun kolmen ruokalajin ateriaa nauttiessamme. Tutkailemme erään ruokailijan nauttimaa Wasted-olutta, jonka raaka-aineena on käytetty Waasan leipomon ylijäämäleipää. Se maistuu raikkaalta ja edustaa uudenlaista taloutta ja ajattelua. Myös ateria on erityinen, sillä kaikki kolme ruokalajia on valmistettu ruokakauppojen lahjoittamasta ylijäämäruuasta. Aterian tarkoituksena on tehdä näkyväksi yhteiskunnassamme tuotettavan ruokajätteen määrää ja herätellä keskustelua sen hyödyntämisen mahdollisuuksista. Tätä päämäärää tähdentävät myös salin seinille ripustetut kampanjajulisteet ytimekkäine viesteineen, kuten ”25-25 % sinunkin ruuistasi päätyy roskiin”. Samoin tekevät ruokailutilan takana loistavat digitaalinerot, jotka seurailevat lautasilta biojäteastian päätyvän ruuan määrää.

On syyskuu vuonna 2017, käynnissä *Kuluttaja*-lehden järjestämä kuluttajavalistustapahtuma *Hävikkifestarit*. Tapahtuma on osa viidennen valtakunnallisen *Hävikkiviikon* ohjelmaa. Jokavuotinen kampanjaviikko on vuodesta 2013 alkaen jakanut kuluttajille tietoa ruokahävikistä ja sen torjumisen keinoista tuottamalla kuluttajavalistusmateriaaleja, saattamalla yhteen erilaisia toimijoita ja koordinoimalla eri puolella maata järjestettäviä tapahtumia. *Hävikkiviikko* ja *Hävikkifestarit* ilmentävät laajempaa yhteiskunnallista pyrkimystä nostaa esiin ruokajäteongelmaa ja mobilisoida kuluttajia sen vähentämiseen. Olen tullut paikalle etsiäkseni haastateltavia aihetta käsittelevään väitöstutkimukseeni. Päivän aikana festivaaleilla käy satamäärin ihmisiä: pariskuntia, lapsiperheitä, opiskelijoita, eläkeläisiä,

kaveriporukoita ja niin edelleen. Kiertelen heidän joukossaan seuraamassa tapahtumia, hankkiudun puheisiin tapaamieni ihmisten kanssa ja esittelen heille tutkimustani. Olen yksi vieraista, mutta samalla – kuten myöhemmin oivalsin – myös yksi festivaalilla esittäytyvistä toimijoista.

Festivaalin tapahtumapaikkana on Kellohalli Teurastamon alueella Helsingissä. Entinen kaupungin teurastamon alue on hiljattain saneerattu, ja siitä on tullut suosittu tapahtumapaikka ja ruoka- ja kaupunkikulttuurin foorumi. Päivän aikana seuraan Kellohallin näytöskeittiössä, kun ruokabloggaajat loihdivat näytösluontoisesti erilaisia jämäruokia ja antavat vinkkejä kotien ylijäämän hyödyntämiseen; maistelemme tuotoksia varovaisen innokkaasti, ja silloin tällöin joku rohkenee esittämään kysymyksenkin. Käyn myös tutustumassa infopisteisiin, joilla paikalle kokoontuneet toimijat jakavat tietoa ruokahävikistä, sen vähentämisestä ja omasta toiminnastaan. Maa- ja kotitalousnaiset esimerkiksi ovat koonneet pöydälleen ruokatarvikkeita demonstroidakseen ruoan määrää, jonka keskimääräinen suomalainen heittää roskiin vuodessa. Kotitalousopiskelijat opastavat paikalle tuodun jääkaapin avulla ruokien oikeaoppista säilyttämistä. Paikalla on myös ruokakauppaketjujen edustajia ja julkisen sektorin toimijoita, kuten Helsingin seudun ympäristöpalvelut HSY sekä uusia liikeyrityksiä, kuten ylijäänyttä ravintolaruokaa mobiilisovelluksien avulla välittävät Lunchie ja ResQ-club sekä tuottajien ja tukkuliikkeiden ylijäämää verkossa kauppaava Fiksuruoka. Mieleen jää erityisesti Omenasieppari, pääkaupunkiseudulla toimiva sosiaalinen yritys, jonka missiona on kotipuutarhojen omenasadon hyödyntäminen ja työn tarjoaminen vaikeasti työllistyville. Kirkon ulkomaanavun Wefood, myy tiskillään 10 euron ”osakkeita” myöhemmin avattavaan hävikkimarkettiin. Ilmapiiiri on innostava, ihmiset tuntuvat olevan yhteisen asian äärellä. Matkatta illalla kotiin Jyväskylään olin käynyt monta kiinnostavaa keskustelua ja saanut yli neljänkymmenen kiinnostuneen haastateltavan yhteystiedot. (Ks. artikkelit 1 & 2.)

Paluumatkalla junassa oli hyvää aikaa miettiä päivän kokemuksia. Pari vuotta aikaisemmin olin valinnut tutkimusaiheekseni ruokahävikin vähentämisen aiheen yhteiskunnallisen merkityksen tähden, ja koska olin kiinnostunut aiheen ympärille kehittyneestä yhteiskunnallisesta ja kulttuurisesta liikehdinnästä. Oli tuotu esiin, että jopa kolmasosa maailmassa tuotetusta ruuasta päättyy jätteeksi. Se on kestämatöntä tilanteessa, jossa yli miljardi ihmistä kärsii aliravitsemuksesta ja globaalin ruuantuotannon ympäristövaikutukset ylittävät maapallon kantokyvyn rajat lähes kaikilla mittareilla: ruuantuotanto on suurin yksittäinen ilmastopäästöjen lähde ja merkittävin syy monimuotoisuuden hupenemiseen, maan- ja makeanveden käyttöön ja vesistöjen pilaantumiseen (Rockström ym. 2020). Kymmenen miljardin ihmisen ruokkiminen terveellisesti, reilusti ja planeetan kantokyvyn rajoissa vaatii valtavia muutoksia ruokajärjestelmässä. Ruokajärjestelmällä tarkoitetaan koko ruuan tuotannon ja kulutuksen verkostoa moninaisine suhteineen, prosesseineen ja vaikutuksineen. Perinteisten ruokaketjujen lisäksi se sisältää siis esimerkiksi tuotantoon ja kulutukseen vaikuttavat ja sen vaikutuksille alttiit ekologiset, taloudelliset, poliittiset sosiaaliset ja kulttuuriset prosessit, toimijat, tuotokset, infrastruktuurit sekä valtasuhteet. (Kaljonen,

Karttunen, ja Kortetmäki 2022b, 9; Karttunen, Kuhmonen, ja Savikurki 2019, 7–13). Ruokahävikin vähentäminen on välttämätön osa ruokajärjestelmän muutosta; on esitetty, että terveellisen ja kestävä ravitsemuksen tuottaminen maapallon kantokyvyn rajoissa edellyttää ruokahävikin vähentämistä ainakin puoleen. Sen ohella tarvitaan tuotantotapojen ja ruokavalioiden radikaalia muutosta, esimerkiksi lihan, sokerin ja tärkkelyskasvien kulutusta Euroopassa tulisi laskea merkittävästi. (Willett ym. 2019.) Jotta maapallon väestö vuonna 2030 saataisiin ruokittua edes teoriassa, myös rehun ja energian tuotantoon käytettävää tuotantoalaa pitäisi siirtää takaisin suoraan kulutettavaksi tarkoitettun ruuan tuotantoon (Ray ym. 2022).

Tutkimuksessa ottamani metodologisen näkökannan mukaan kieli ja kielenkäyttötavat luovat sosiaalista todellisuutta. Siksi olin aloittanut tutkimuksen analysoimalla ruokahävikin käsittelyä mediassa ja sitä kautta havainnut, miten keskeinen rooli kuluttajille oli annettu hävikin vähentämisessä. Hävikkifestareille olin tullut, koska halusin selvittää, kuinka elävän elämän ihmiset omaksuvat median ja kuluttajavalistuksen tuottamaa käsitystä ruokahävikistä ja kuluttajan vastuusta. Tavatessani ihmisiä aiheetta koskevan valistuksen äärellä, ruokahävikin vähentäminen ja mediassa ja julkisessa keskustelussa tuotettava kuluttajan vastuu alkoivat näyttäytyä moniulotteisena kudelmana, jossa viimeaikaisen yhteiskunnallisen diskurssin tuottamat merkitykset ja koettu huoli ympäristön tilasta yhdistyvät vuosisataisesta kulttuuriperinnöstä kumpuaviin käsityksiin ja ihanteisiin sekä ihmisten arkiseen kokemusmaailmaan. Eräs päällimmäisistä ajatuksista matkalla kotiin oli ”isovanhemmat”. Festivaaleilla ei käytännössä näkynyt kovin iäkkäitä ihmisiä, mutta ennen sotia syntyneet sukupolvet olivat läsnä mentaalisisella tasolla: tuo sukupolvi, joka erään haastateltavani tulkinnan mukaan ei koskaan heittänyt mitään käyttökelpoista pois, varsinkaan ruokaa, vilahdelti niin ihmisten puheissa kuin näytöskeittiöiden resepteissäkin.

Vaikka ruokahävikin vähentämisen ja isovanhempien sukupolven välinen kytkös ei ole yllättävä, tein siitä tutkimustani keskeisesti suuntaavaan lähtökohdan. Mutta miksi tutkia jotain, minkä kaikki jo tietävät, eikä jokin yllättävä havainto olisi parempi lähtökohta tutkimukselle? Yksi etnologisen tutkimuksen omalaatuisuuksista ja tehtävistä on pysähtyä tarkastelemaan sitä, mikä vaikuttaa tavalliselta, itsestään selvältä, arkijärjen mukaiselta ja luonnolliselta – tehdä tutusta vierasta. Ensimmäisillä etnologian luennoillani professorini Bo Lönnqvist teroitti, että etnologille mikään ei ole niin vähäpätöistä, etteikö se tarjoaisi näkyviä yhteisöllistä elämää tuottaviin ja siinä rakentuviin suhteisiin ja valtarakenteisiin tai toimintaamme suuntaaviin kulttuurisiin järjestelmiin. Samaa painottavat kulttuurianalyysia tekevät etnologit (Nilsson ja Marander-Eklund 2018). Lisäksi ilmeinen on ilmeistä vain, jos näkökentässä ei häily vaihtoehtoja, ajatuksia toiselta kannalta. Ilmeisyys rakentuu historiallisesti. Kytkös hävikkiongelman ja isovanhempien välillä ei ole sen enempää luonnollinen kuin sattumanvarainkaan, se on tiettyjen kehityskulkujen tulosta. Tässä tutkimuksessa otan tehtäväkseni tuon ilmeisyyden purkamisen. Tarkastelemalla ruokahävikin vähentämistä sen sosiokulttuurisessa kontekstissa paneudun siihen, miten tuo kulttuurinen kytkös on syntynyt ja mitä merkitystä sillä saattaa olla ruokahävikin

vähentämisen ja laajemmin kestävyysprojektin kannalta. Kestävyyden nimissä-hän meitä kannustetaan ruokahävikkiä vähentämään.

Tutkimuksessani pyrin tietoisesti välttämään ruokahävikkitutkimukselle tyypillistä ongelmanasettelua, jossa ruokahävikin synty, toisin kuin sen välttäminen, näyttäytyy selitystä vaativana ilmiönä. Lähden liikkeelle **George Bataillen** (1988 [1949]) ajatuksesta, jonka mukaan itse luonto on tuhlailevainen (Arppe 1992; Salminen 2015; Corvellec 2013). Siten jäte, ylijäämä ja niiden kanssa eläminen on ovat elimellinen osa mitä tahansa yhteiskuntaa tai yhteisöä (Valkonen ym. 2019). Ruokaylimäärää ja ruokajätettä on syntynyt ja hallittu kautta aikain, kuten myös arkeologiset tutkimukset osittavat (ks. Bogaard 2017; myös Sosna ja Brunclíková 2017). Ruokajätteen välttämiseen ja jätteen hallintaan on tietoisesti ohjattu erilaisissa uskonnollisissa, yhteiskunnallisissa ja poliittisissa konteksteissa (ks. esim. Hofland 2022; Smith 2020; Yoreh ja Scharper 2020). Ruokahävikin tuottaminen ei kuitenkaan ole sen luonnollisempaa tai luonnottomampaa kuin sen välttäminen – vaikkakin se voi olla hyveiden, ihanteiden, normien ja moraalin vastaista ja nykytiedon valossa myös kestävä ruokajärjestelmän kannalta kohdalokasta. Sen sijaan sekä yhteiskuntien tuottama ylijäämä että erilaiset pyrkimykset hallita ja hillitä sitä ovat erilaisten materiaalistien ja kulttuuristen (tai ekologisten, poliittisten, taloudellisten ja sosiaalisten) historioiden tulosta. Jäte on sosiaalisia hierarkioita ylläpitävä sosiaalinen suhde, jonka tuotanto ja hallinta on myös sosiaalisten instituutioiden keskeisiä tehtäviä (Hofland 2022; Gille 2010). Jotta voisimme muuttaa jätteen ja ylijäämän tuottamiseen ja hallintaan liittyviä toimintatapoja, meidän tulee ymmärtää niiden historioita.

Monet nykyhetken keskittyneet hävikkitutkijat ovat pyrkineet selvittämään *ruokahävikin koostumusta, syntyä ja syitä* tai sen *sosiaalisia, kulttuurisia ja rakenteellisia ulottuvuuksia* (ks. esim. Reynolds ym. 2020). Tämä tutkimus paikantuu siihen vähäisempään tutkimuksen joukkoon, jossa huomio kohdistuu ruokahävikin *välttämisen ja vähentämisen pyrkimyksiin ja niiden kulttuuriseen dynamiikkaan* eli siihen, miten ja miksi ihmiset erilaisissa positioissaan kiinnittyvät kulttuurisesti – ja poliittisesti – tuotettuun ruokahävikin vähentämisen projektiin. Laajempaan tavoitteena on avata keskustelua siitä, mitä merkitystä tällä projektilla ja sen erilaisilla muodoilla on kestävä muutoksen näkökulmasta.

1.2 Yhteiskuntaetnologinen näkökulma ruokahävikin vähentämiseen

Ruokahävikki alkoi nousta laajan kansainvälisen mielenkiinnon kohteeksi 2000-luvun ensimmäisen vuosikymmenen loppupuolella, kun jätteen päätyvää ruokaa alettiin hahmottaa globaalina (ekologisena, taloudellisena ja sosiaalisena) kestävyysongelmana.¹ Aiheen ympärille kasvoi runsas uusi kansainvälinen tutkimusala, monitieteinen ruokahävikin tutkimus, joka selvittää ruokahävikin määrää, koostumusta ja ympäristövaikutuksia, tutkii sen syntymekanismia sekä

¹ Ongelma tosin käsiteltiin YK:ssa jo 70-luvulla (FAO 1981).

kehittää monipuolisesti keinoja sen torjuntaan kaikissa ruokajärjestelmän osissa. Aiheen yhteiskunnallisen merkityksen virstanpylväänä voidaan pitää vuotta 2015, jolloin ruokahävikin vähentäminen – kaupassa ja kulutuksessa syntyvän ruokahävikin puolittaminen ja koko tuotantoketjussa syntyvän hävikin vähentäminen – kirjattiin YK:n kestävän kehityksen tavoitteisiin (ks. UN ei pvm.). Euroopan Unionissa ruokahävikin vähentäminen on sidottu osaksi resurssitehokkuuteen ja resurssien kierrättämiseen perustuvaan kestäväan talouteen tähtäävää kiertotalouspakettia (*Closing the Loop - An EU Action Plan for the Circular Economy*, 2015; *A New Circular Economy Action Plan For a Cleaner and More Competitive Europe* 2020).

Suomessa ruokahävikki nousi julkiseen keskusteluun 2010-luvun taitteessa, kun Maa- ja metsätalouden tutkimuskeskus MTT (nykyinen Luonnonvarakeskus, Luke) alkoi tutkia aihetta. MTT:n tutkimukset osoittivat, että Suomessa syntyy n. 335–460 miljoonaa kiloa ruokahävikkiä vuodessa: Suurimman yksittäisen ruokahävikin lähteen muodostavat kotitaloudet, joissa hävikkiä tuotetaan noin 120–160 miljoonaa kiloa vuodessa eli keskimäärin 20–25 kiloa henkeä kohden. Tämä vastaa 33 % suomessa syntyvän hävikin kokonaismäärästä ja 5 % kotitalouksiin hankitusta ruuasta. (Silvennoinen ym. 2012; Katajajuuri ym. 2014; ”Ruokahävikki Suomessa | Saa Syödä!” ei pvm.) On arvioitu, että kotitalouksissa syntyy jopa puolet Euroopan ruokahävikistä (Silvennoinen, Nisonen, ja Katajajuuri 2022; Stenmarck ym. 2016). Siihen on myös pyritty puuttumaan intensiivisesti, erityisesti kuluttajavalistuksen keinoin (Alexander, Gregson, ja Gille 2013; Gille 2012; Evans 2014; Loikkanen, Valkonen, ja Huilaja 2022).

Ruokahävikkiä syntyy kaikissa yhteiskunnissa ja kaikissa ruokajärjestelmän osissa. Rikkaissa maissa eniten hävikkiä syntyy ruokajärjestelmän loppupäässä, kun köyhemmissä maissa suuremman osan hävikistä aiheuttaa esimerkiksi satotappiot ja kehittymätön infrastruktuuri. Suomessa hävikkiä syntyy vähemmän kuin Euroopan maissa keskimäärin – myös muita pohjoismaita vähemmän. Mittaustavat kuitenkin vaihtelevat, joten hävikkimäärien vertailu on vaikeaa. (Koivupuro ym. 2010.) Myös tavat määritellä ruokajätettä ja ruokahävikkiä vaihtelevat (Papargyropoulou ym. 2014; Parfitt, Barthel, ja Macnaughton 2010). Luonnonvarakeskuksen lanseeraaman suomalaisen määritelmän mukaan ruokahävikillä tarkoitetaan *vältettävissä olevaa syömäkelpoista ruokajätettä* eli ihmisravinnoksi tarkoitettavaa ruokaa ja juomaa, joka syystä tai toisesta päätyy jätteeksi missä tahansa vaiheessa ruokaketjua (Koivupuro ym. 2010; Silvennoinen ym. 2012). Tässä määritelmässä ruokahävikiksi ei lasketa syömäkeltottomina pidettyjä tai vaikeasti hyödynnettävää ainesta, kuten erilaisia korjuu, perkuu-, teuras tai kuorimajätteitä. Englanninkielisessä maailmassa ”food waste” (ruokajäte) viittaa ruokaketjun loppupäässä pois heitettävään ruokaan, kun taas ”food loss” (ruokahävikki) viittaa tuotantovaiheen tappioihin, esimerkiksi tuholaisen aiheuttamaan sadonmenetykseen. Vaihtoehtoisiaakin määritelmiä ruokahävikille on esitetty. Ruokahävikiksi on esitetty laskettavaksi esimerkiksi ihmisravinnoksi kelpaavan ruuan hyödyntäminen eläin- tai energiatuotannossa (Stuart 2009; Papargyropoulou ym. 2014) sekä ihmisen päivittäisen tarpeen ylittävä kalorien saanti (Smil 2004).

Ruokahävikki ei kuitenkaan ole vain mitattavaa ja laskettavaa materiaalia, sillä on myös taloudelliset, poliittiset ja kulttuuriset ulottuvuutensa. Se kytkeytyy esimerkiksi talousjärjestelmään, maatalous- ja kauppapolitiikkaan sekä globaaliin taloudelliseen eriarvoisuuteen. Jätteen arvottamista, tuotantoa ja liikkeitä ohjaavat historiallisesti muovautuvat sosiaaliset instituutiot ja konventiot. **Zsuzsa Gille** (2010, 2012) käyttää jäteregeimin käsitettä kuvaamaan kulloinkin vallitsevia sosiaalisia suhteita, representaatioita ja politiikkoja, jotka ohjaavat jätteen tuotantoa ja sen materiaalisia lopputulemia. Hän esittää, että globaalissa markkinataloudessa ruokajätteen syntyyn ketjun molemmissa päissä vaikuttavat keskeisesti ruokajärjestelmän valtasuhteet, taloudellinen epätasa-arvo, erityisesti (taloudellisten) riskien epätasainen jakautuminen ja vauraan pohjoisen riskinhallintastrategiat. Tämän takia ruokahävikkiä pitäisi tarkastella valtiollisen ja alueellisen sijaan globaalin ruokajärjestelmän mittakaavassa (ks. myös Galli ym. 2023). Jos katse kohdistuu vain esimerkiksi Suomen tai EU:n sisällä tuotettavaan ruokahävikkiin, huomaamatta jää esimerkiksi se, kuinka kauppaketjujen hankintapolitiikka ja köyhille tuottajille epäedulliset kauppasopimukset johtavat hävikin syntyyn tuottajamaissa tai se, miten ylijäämää tuottava maatalouspolitiikka ja sen toimittaminen ruoka-apuna heikentää paikallista ruokaturvaa ja lisää globaalia epätasa-arvoa. Vastaavasti kuluttajaan keskittyvää hävikkipolitiikkaa voidaan kritisoida lähestymistavasta, jossa ruokahävikin syntyyn pyritään puuttumaan ketjun loppupäässä, vaikka syyt hävikille olisivat esimerkiksi ruokajärjestelmässä, jäteregeimeissä ja markkinoiden toiminnassa. Jätteregeimin tapa hahmottaa hävikkiongelmia vaikuttaa paitsi tapaan ratkaista ongelmaa myös ongelman itsensä (ruokahävikin) materiaaliseen muodostumiseen. (Gille 2012.)

Gille (2012, 28) suuntaa huomion ruokajätteeseen sosiaalisten suhteiden funktiona: ”Ei ole hyötyä ilman hyödyttömyyttä eikä arvoa ilman jätettä.” Eli toisin kuin usein ajatellaan, jäte ei ole hyödytöntä, arvotonta, käytöstä poistettua materiaalia, vaan kiinteä osa kapitalistisen järjestelmän arvon – ja sosiaalisen suhteiden – tuotantoa: ”Arvo synnyttää arvoa, arvo synnyttää jätettä, jäte synnyttää arvoa ja jäte synnyttää jätettä” (emt., 27).² **Jon Cloke** (2020) esittää, että ruokajätteen syntyminen pitää yllä tuotantojärjestelmän toimintaa ja on siksi elimellinen osa kapitalistista, ruuan massakulutukseen perustuvaa arvontuotantoa; sillä on vaihtoarvoa sekä itsessään, että mekanismina, joka lisää kysyntää nopeuttamalla hyödykkeiden kiertoa ja poistumista taloudellisen vaihdannan piiristä. Massakulutuksen ja ruokahävikin määrien kasvu kulkevat käsi kädessä. Britanniassa ruokahävikin määrä kaksinkertaistui vuosien 1939 ja 1976 välillä ruuan massatuotannon alkuvaiheessa. Tämän jälkeen tulotason nousu ja nopea sosioteknologinen kehitys (esim. kylmäsäilytyslaitteet, autot, tieverkot, televisiot, markettiketjut, ostoskärryt, intensiivinen mainonta ja tuotteiden nopea uudistumissykli) saivat aikaan ruuan ja jätteen määrän nelinkertaistumisen. (Emt., 65, 71–73.) Tästä näkökulmasta ruokahävikki näyttäytyykin keskeisenä osana ruokaketjua ja globaalia taloutta (Alexander, Gregson, ja Gille 2013).

Ruokajätteen synty liittyy osaltaan myös vallitsevaan ruokaregeimiin. Nykyistä, 1980-luvun alusta vallinnutta korporatiivista ruokaregeimiä luonnehtii

² Suomenokset omiani.

fossiilisen energian käyttöön kietoutunut teollinen ruuantuotanto ja uusliberalistinen talousajattelu: globaalit tuotantoketjut, vapaa kauppa, pääoman, tuotannon ja kaupan voimakas keskittyminen ylikansallisille yrityksille sekä vahva kytkös finanssimarkkinoihin. Ruokaa on kyetty tuottamaan yhä pienemmin kustannuksin ja yhä suuremmalla määrällä ihmisiä, mikä on näkynyt muun muassa aliravitsemuksesta kärsivien ihmisten määrän laskuna YK:n tilastoissa. Toisaalta järjestelmä on tuottanut enenevässä määrin sosiaalisia ja ekologisia ongelmia ja vallan keskittymiseen liittyvää eriarvoisuuden lisääntymistä. Eriarvoisuus on puolestaan syynä järjestelmän tuottaman ruokaturvan epätasaiseen jakautumiseen ja aliravitsemukseen, joka on suurilta osin seurausta ruuan saavutettavuuden ongelmista. Nykyiseen ruokaregiimiin kuuluvatkin myös sosiaalisiin ja ekologisiin epäkohtiin kohdistuvat protestit ja liikkeet.³ (Bernstein 2016.)

Viime vuosina ruokahävikin vähentämisessä on korostettu entistä enemmän vastuun jakamista ja yhteistyön merkitystä eri toimijoiden välillä (Welch, Swaffield, ja Evans 2021; Närvänen ym. 2020b; Riipi ym. 2021). Silti vastuullisen kuluttajan (kategorian) diskursiivinen tuottaminen pitää pintansa yhtenä keskeisistä työkaluista ruokahävikin vähentämisessä (Evans, Welch, ja Swaffield 2017). Ruokahävikin suhteen on käyty kestävän ja poliittisen kuluttamisen kentille tyypillistä debattia yksilön vastuusta, jossa kuluttajan vastuun alleviivaaminen nähdään säätelyä kaihtavan ja yksilön valintaa korostavan uusliberalistisen ympäristöpolitiikan leimallisena piirteenä. Esimerkiksi varhaisille brittiläisille hävikikampanjoille oli tyypillistä yksilön vastuun korostaminen ja kuluttajan ”syyllistäminen” kotitalouksien ruokahävikistä (Evans 2011b). Ruokahävikkiä käsittelevä tutkimus, politiikka ja kampanjointi ovat ainakin osin perustuneet eurooppalaista kestävyyspolitiikkaa ja tutkimusta dominoineelle rationaalisen valinnan teorialle, joka korostaa yksilön asenteita, käyttäytymistä ja valintoja kulutus päätösten – ja siten myös ruokahävikin synnyn – selittäjänä (Evans ym. 2017). **Elisabeth Shoven** (2010) mukaan kyseinen ”ABC-malli” sysää vastuun ”kulutus päätöksistä” yksilöille irrottaessaan kuluttamisen sen sosiaalisesta, kulttuurisesta ja yhteiskunnallisesta kontekstista. Hän ja monet muut (ks. Watson 2017) ovat korostaneet että (kestävää) kuluttamista tulisi lähestyä ensisijaisesti jaettujen *sosiaalisten käytäntöjen* näkökulmasta.

Yhteiskuntatieteiden puolella ruokahävikkiä ryhdyttiinkin tarkastelemaan paljon juuri käytäntöteoreettisesti, eli osana arkielämän kokonaisuutta. Huomiota on kiinnitetty niihin materiaalsiin (esim. ruoka, keittiötekniologia), kehollisiin (tottumus, rutiinit) ja merkityksiin liittyviin (arvot, diskurssit) elementteihin, joista käytännöt koostuvat (ks. Shove, Pantzar, ja Watson 2012) sekä niihin sosiaalisiin ja teknologisiin rakenteisiin (ks. Vliet ja Spaargaren 2017), joilla myös on osansa niiden muodostumisessa. Hävikin synty liittyy tavalliseen arkipäiväiseen kuluttamiseen ja elämään. Siihen vaikuttavat esimerkiksi työhön ja vapaa-aikaan liittyvät elämänrytmit ja ylipäättään tapa, jolla yhteiskuntaelämä jäsenyy.

³ **Harriet Friedman** ja **Philip McMichael** (1989) kehittivät ruokaregiimin käsitteen hahmottaakseen maatalouden roolia kapitalistisessa maailmantaloudessa. Ruokaregiimeistä, ruokaregiimin käsitteestä ja sitä koskevasta debatista, erityisesti nykyistä ruokaregiimiä koskevasta, ks. Bernstein 2016.

Yksilöllisten arvojen ja asenteiden sijaan ruokahävikkiin johtavat esimerkiksi hävikin välttämiseksi ristiriitaiset arvot ja diskurssit liittyen esimerkiksi terveyteen, turvallisuuteen, vieraanvaraisuuteen ja huolenpitoon. (Evans 2011b; 2012; Cappellini ja Parsons 2012.) Ruoka päätyy roskiksi usein kulttuuristen arvojen ja normien vastaisesti, mistä kertoivat ruuan pois heittämiseen liittyvä syyllisyys, häpeä ja negatiiviset tunteet (Evans 2012; Lehtokunnas ym. 2022; Watson ja Meah 2012).

Myös ruokahävikin *vähentämistä* on tarkasteltu arkielämän kontekstissa. Näin on tehty esimerkiksi Tampereen yliopiston ruokahävikkiä käsittelevissä tutkimushankkeissa. Tutkimus on kohdistuneet esimerkiksi hävikkikampanjoihin, sosiaaliseen mediaan ja ruokahävikin vähentämiseen osana kuluttaja-kansalaisten arkielämää (Lehtokunnas ym. 2022; Sutinen ja Närvänen 2022; Sutinen 2020; Mattila ym. 2019; Närvänen, Mesiranta, ja Mattila 2018; Närvänen ym. 2018; Närvänen, Mesiranta, ja Hukkanen 2013). **Elina Närvänen, Nina Mesiranta ja Malla Mattila** (2018) nostivat esiin kuluttajien kolme eri roolia ruokahävikin vähentäjinä: Sen lisäksi, että kuluttajat voivat vaikuttaa hävikkiin ”valitsijoina”, esimerkiksi ostamalla alennettuun hintaan myytäviä päiväystuotteita, he voivat välttää hävikin syntyä omissa kotitalouksissaan ja kannustaa hävikin vähentämiseen omassa sosiaalisessa ympäristössään. Lisäksi he saattavat toimia yhteiskunnallisen ”muutoksen tekijöinä” esimerkiksi kampanjoimalla sosiaalisessa mediassa tai osallistumalla erilaisiin hävikin vähentämisen projekteihin. **Taru Lehtokunnas** kumppaneineen (2020) tarkastelee kotitalouksien arkisia ruokahävikin vähentämisen käytäntöjä subjektivaation näkökulmasta eettisenä työskentelynä: hän osoittaa, kuinka konkreettiset arjen käytännöt muovaavat kuluttajista kiertotalouden edellyttämiä eettisiä toimijoita.

Ruokahävikkiä ja sen vähentämistä käsittelevää tutkimusta on olemassa niin runsaasti, että sen kattava läpikäyminen on mahdotonta. Empiirisiin aineistoihin perustuvaa tutkimusta, joka pyrki tarkastelemaan ja tulkitsemaan ruokahävikin vähentämistä laajempaan kulttuurisena ilmiönä ei kuitenkaan ole juurikaan tehty. **David Evans, Hugh Campbell ja Anne Murcott** (2012) erittelevät karkeasti ja katsauksenomaisesti aineksia ruokahävikkiä koskevan keskustelun taustalla: Yhtenä merkittävänä tekijänä oli jätteen kasvanut relevanssi yhteiskunnallisessa keskustelussa; politiikassa ja tutkimuksessa lisääntynyt kiinnostus jätettä kohtaan johti ”poliittis-tieteellisen ruokahävikkidiskurssin” muodostumiseen Euroopan Unionissa (ks. myös Evans 2014). Toisekseen keskustelu voidaan johtaa ruokajärjestelmään kohdistuvaan kulttuurikriittiseen kirjallisuuteen, erityisesti Yhdysvalloissa. Kolmanneksi ilmiöllä on pitkälle ulottuvat historialliset juuret. Ruuan tuhlaaminen on aikaisemminkin ollut yhteiskunnallisena huolenaiheena ja valtiojohtoisen kampanjoinnin kohteena, esimerkiksi osana toisen maailmansodan sotapropagandaa. Vaikka aihe viimeisen puolen vuosisadan runsauden vuosikymmenten aikana painui pois julkisesta keskustelusta, ruuan pois heittämiseen kytkeytyy edelleen arvoja, normeja, tunteita ja ihanteita, jotka johtavat juurensa näihin kampanjoihin ja kauemmaksikin, koettuun puutteeseen ja niukkuuteen (Evans ym. 2012; ks. myös Kylli 2021; Heinonen 1999; 1998). Evans ja kumppanit (2012) kuvaavat nykyistä ruokahävikin vähentämisen

ilmiötä käsitteellä *ruokajätteen uusi näkyvyys* viitataan siihen, että nykyinen keskustelu on tuonut ruokajätteen taas yhteiskunnalliseen diskurssiin ja kehystänyt sen uudella tavalla.

Jätteen saamasta yhteiskunnallisesta näkyvyydestä kertoo myös sitä koskevan tutkimusalan, englanniksi *discard studies*, syntyminen ja vakiintuminen yhteiskuntatieteiden kentälle.⁴ Sen taustalla vaikuttavat esimerkiksi arkeologian (Rathje ja Murphy 2001), sosiologian (O'Brien 2007), antropologian (Thompson 2017 [1979]) ja kulttuuriteorian pioneerit (Hawkins 2005) sekä kulutushyödykkeiden käyttöön keskittyvä kulutussosiologia (Hetherington 2004), jossa käytöstä poistaminen ja pois heittäminen alettiin nähdä keskeisenä osana kuluttamista. Kotimaisia kontribuutioita tällä saralla ovat esimerkiksi **Turo-Kimmo Lehtosen** kirjoitukset kulutuskulttuurin materiaalisuudesta (2006) sekä Lehtosen ja **Olli Pyyhtisen** viimeaikaiset tutkimukset vapaaehtoisesta freganismista (T.-K. Lehtonen ja Pyyhtinen 2020; 2021; Pyyhtinen ja Lehtonen 2023). Yhteiskuntatieteellinen jätetutkimus on nostanut esiin myös jätteen keskeisyyden yhteiskuntien ja yhteisöjen kannalta. Gille (2010) korostaa, että jätteen ja yhteiskunnan suhteiden ymmärtäminen edellyttää huomion kiinnittämistä sekä arkielämää ja sen materiaalisuutta makrotasolla määrittäviin valtasuhteisiin ja niiden historialliseen muotoutumiseen että materiaalisuuden konkreettisuuteen ja sen jatkuvaan muovautumiseen osana arkielämän sosiaalisia käytäntöjä. Vaikka jätteen tuottaminen ja käsittely pitää yllä sosiaalisia suhteita ja valtarakenteita (Gille 2010, 2012), jäte materiaalina ei alistu inhimilliseen hallintaan; eri muodoissaan se muovaa meitä ja kaikkea ympärillämme olevaa (Reno 2015).

Lapin yliopistossa on tarkasteltu aineellisen ylijäämän kanssa elämistä nykyisen kiertotalousyhteiskunnan kontekstissa. Kiertotaloudessa jäte muuttuu raaka-aineeksi ja taloudellisen toiminnan resurssiksi. Toimiakseen kiertotalous tarvitsee aktiivisia kansalaisia, jotka käsittelevät ja lajittelevat jätteensä asiankuuluvain tavoin ja toimittavat ne edelleen hyödynnettäväksi. Siinä missä Euroopan unionin ilmastokampanjointi tuottaa yksityisen alueella tapahtuvien pienten vapaaehtoisten toimien tekemiseen perustuvaa ilmastokansalaisuutta (Vihersalo 2017), kiertotalous edellyttää erityisen *jättekansalaisuuden* tuottamista. (Valkonen ja Loikkanen 2020; Kinnunen ym. 2020; Loikkanen ym. 2022). Ihanteellisesti kiertotalouteen kytkeytyvä jättekansalaisuus voisi merkitä jätteen kanssa eläessä muotoutuvaa ja ylläpidettävää eettistä suhdetta ympäristöön, globaaliin yhteisöön ja jätteeseen itseensä ja siihen liittyvää aktiivista yhteiskunnallista ja poliittista vaikuttamista. Käytännössä erilaiset kiertotalousohjelmat ja toimenpiteet kuitenkin tuottavat suppeampaa kierrätyskansalaisuutta, jossa kansalaisen velvollisuudeksi muodostuu kulutuksen rajoittamisen ja jätteen välttämisen sijaan jo syntyneen jätteen lajittelu ja kierrättäminen. (Loikkanen ym. 2022; Valkonen ja Loikkanen 2020.) Ruokahävikin vähentäminen on nähtävä osana kiertotalouteen kytkeytyvää vastuullista kansalaisuutta ja sen tuottamista. Kotitalouksien arkiset ruokahävikin välttämisen käytännöt muovaavat kuluttajista eettisiä toimijoita, joista materiaalien kiertoon perustuva kiertotalous (moraalitaloutena) on riippuvainen (Lehtokunnas ym. 2020).

⁴ ks. <https://discardstudies.com>.

Jättekansalaisuuden ja ilmastokansalaisuuden lisäksi tutkimuskirjallisuudessa on puhuttu esimerkiksi kestävyyskansalaisuudesta, vihreästä kansalaisuudesta, energiakansalaisuudesta ja ruokakansalaisuudesta (ks. Huttunen ym. 2020, 197). Kaikki edellä mainitut kytkeytyvät edelleen – monissa eri merkityksissä käytettävään – ympäristökansalaisuuden käsitteeseen. Ympäristökansalaisuuskeskustelun lähtöpisteenä voi pitää **Andrew Dobsonin** (2007) post-kosmopoliittisen ympäristökansalaisuuden käsitettä, jossa kansalaisen poliittinen vastuu kytketään ekologiseen jalanjälkeen. Ajatuksena on, että koska globaalissa maailmassa valta, materiaaliset resurssit ja niiden vaikutukset jakautuvat epätasaisesti, myös vastuu jakautuu vastaavassa suhteessa. Ympäristökansalaisuudessa kansalaisen velvollisuuksien täyttäminen tapahtuu globaalien oikeidenmukaisuuden hyvettä harjoittamalla, ja siihen kuuluu keskeisesti yhteisestä ympäristöstä huolehtiminen. Käsite laajentaa kansalaisuuden alueen sille perinteisesti varatulta julkiselta alueelta yksityisen elämän piiriin, ja kestävästä kuluttamisesta ja elämäntapavalinnoista tulee velvollisuuksien täyttämisen ja poliittisen toiminnan muoto. (Huttunen ym. 2020, 200.) Tällainen ympäristökansalaisuuden määrittelmä tulee lähelle kuluttaja-kansalaisen (ks. Trentmann 2007) ja poliittisen tai kestävä kuluttajuuden (ks. Klintman ja Boström 2006) käsitteitä. Omista velvollisuuksistaan ja yhteisestä hyvästä huolehtivien ympäristökansalaisten tuottaminen on esimerkiksi YK:n Agenda 2030:n tavoitteena; siinä yhteiskunnallisia ympäristöön ja oikeudenmukaisuuteen liittyviä hyveitä harjoitetaan paljolti juuri kuluttamalla ja niitä pyritään viljelemään tiedon ja valistuksen avulla (Bonnedahl, Heikkurinen, ja Paavola 2022; Huttunen ym. 2020, 200).

Koska vastuullisen kuluttajan diskursiivinen tuottaminen on muodostunut yhdeksi keskeiseksi välineeksi myös ruokahävikin vähentämisessä (Evans ym. 2017), tutkimukseni tarkastelee ruokahävikin vähentämistä juuri kestävyuden, kansalaisuuden ja kuluttajan vastuun tuottamisen näkökulmista. Tutkimukseni keskeinen kohde ei olekaan ruoka, jäte, kuluttaminen tai ruokahävikki, vaan ne kulttuuriset, erityisesti diskursiiviset, prosessit, joissa ruokahävikkiä, kestävyttä ja yksilön vastuuta tuotetaan. Koska kieltä käyttämällä sekä uusinnetaan että uudistetaan sosiaalista todellisuutta, ei ole yhdentekevää, miten sitä käytetään hävikkiongelmia tuotettaessa ja ratkaistaessa. Kielen käytöllä ei tuoteta ainoastaan ”representaatioita” ympäröivästä todellisuudesta vaan todellisuutta itseään. Niissä tarjoutuvat subjektipositiot muokkaavat paitsi käsityksiämme maailmasta myös itseymmärrystämme, identiteettiämme ja toimijuuttamme (Erä-ranta ja Moisander 2006). Diskurssit ovat vallan käytön välineitä, yhtä hyvin hallinnan kuin vastarinnankin. Hallinnan välineinä niillä on merkittävä rooli niin vihreän kuluttajuuden kuin esimerkiksi kiertotalouden edellyttämien kuluttaja-subjektien tuottamisessa. Diskursiivisten prosessien tarkastelu on sikälikin hyödyllistä, että se avaa näkökulmia niin arkielämän mikrotasoon kuin yhteiskuntaelämän makrotasoonkin sekä näiden välisiin yhteyksiin ja valtasuhteisiin.

Kiinnitän tutkimukseni etnologisen kestävyystutkimuksen ja sitä kautta yhteiskuntaetnologian kentälle (ks. Fingerroos ym. 2017).⁵ Käytäntöteoreettisen sosiologian tavoin etnologinen tutkimus kohdistuu arkielämään, mutta kulttuurin käsitettä painottaen. Etnologien tarkastelema kulttuuri pitää sisällään esimerkiksi tietyn ryhmän jakamat normit, tavat, arvot, käsitykset, perinteet, rituaalit ja käytännöt sekä ajalliset kytkökset menneen, tulevan ja nykyisyyden välillä (Marshall 2016, 18). Etnologisen kestävyystutkimuksen yhtenä tehtävänä onkin tehdä näkyväksi kulttuurisesti jaettuja tapoja, käsityksiä ja käytäntöjä, jotka mahdollistavat siirtymisen kestävämpiin toimintatapoihin tai toisaalta pitävät yllä kestävämpiä (emt., 19). **Kirsi Sonc-Rautio** (2019) esimerkiksi käsittelee kulttuurista kestävyyttä Saaristomeren kalastajien ja heidän elinympäristönsä muodostaman sosio-ekologisen systeemin kontekstissa ja tarkastelee keinoja, joilla voidaan edistää kestävyyttä ja kulttuurista resilienssiä sekä aikaansaada sosio-ekologista systeemiä hyödyttäviä muutoksia. Monien suomalaisten kohdalla päivittäiset kestävyyskysymykset kytkeytyvät paikan, yhteisön, elinympäristön tai elinkeinon sijaan päivittäiseen kuluttamiseen. Suomalaisessa etnologiassa ei kuitenkaan juurikaan käsitelty kestävä ruokaa ja syömistä tai ylipäätään kestävä tuotantoa ja kuluttamista. Poikkeuksena voidaan mainita **Pilvi Hämeenahon ja Elisabeth Wollinin** (2020) tutkimus auton ja energian käytöstä maaseudulla, tietyt teemat uutta pohjoismaista ruokaa käsittelevässä *Jordnära – etnologiska reflektioner över ny nordisk mat* -kokoelmassa (Lindqvist ja Österlund-Pöttsch 2018), **Andreas Backan** (2020; 2019; 2018) kotitarveviljelyä ja omavaraistumista käsittelevä tutkimus sekä Kirsi Sonc-Raution ja kumppaneiden (Sonc-Rautio ym. 2022) monitieteinen tutkimus elintarvikepakkauksista.

Jonkun verran enemmän näitä teemoja on tutkittu muualla pohjoismaissa. **Jón Þór Péturson** (2018; 2022) on käsitellyt esimerkiksi luonnonmukaisuuden ja lähiruuan teemoja, ruokaan liittyviä tunteita sekä tuottajien ja kuluttajien välisiä etäisyyksiä ja niiden affektiivista umpeen kuromista. Kuluttamisen teemoja koskettaa myös **Lune-Ree Milkærin** (2021) tutkimus norjalaisen Sustainable Lives -järjestön parissa harjoitetusta arkipäivän ilmasto-aktivismista, jossa erilaisten itse tekemisen taitojen ja käytäntöjen avulla luodaan jatkuvuutta menneen, nykyisyyden ja tulevaisuuden välille. Kuluttaminen on ylipäätään ollut verrattain keskeinen tutkimuskohde ruotsalaisen kulttuurien tutkimuksen kentällä, eritoten **Helene Brembeckin** (ks. Peterson McIntyre, Johansson, ja Sörum 2019) myötävaikutuksesta. **Barbara Czarniawska ja Orvar Löfgren** kollegoineen (2012; 2013; 2019) ovat käsitelleet ylijäämän hallintaa ja käsitellyä kulttuurisesta näkökulmasta. **Lynn Åkesson** (2012) koskettaa myös jätteenkierrätyksestä ja sen hallintaan suunnattua kulttuurista energiaa. **Ylva**

⁵ Kestävyystutkimuksen kannalta keskeisiä tutkimuskeskusteluja löytyy niin klassisesta etnologisesta tutkimuksesta kuin kulttuuriantropologiastakin. Syöminen, ravinnon hankkiminen ja yhteisöjen suhteet elinympäristöihinsä ovat olleet osa tutkittavan kulttuurin tarkastelua. Yhteisöelämän suhde ja vaikutus ekologiseen ja materiaaliseen ympäristöön on ollut kiinnostuksen kohteena erityisesti kulttuuriekologisessa tutkimuksessa, josta nykyinen ympäristöantropologiakin (ks. Kallinen, Nygren, ja Tammisto 2012) ammentaa (esim. Lounela 2012). En kuitenkaan hyödynnä näitä keskusteluja tässä tutkimuksessa, jonka empiirinen ja teoreettinen fokus on nykyisten kulutusyhteiskuntien kestävyyspyrkimyksissä.

Sjöstrand (2018) on kirjoittanut ruokahävikistä osana keittiön materiaalivirtaa, ja ruokaan liittyviä teemoja on käsitellyt erityisesti **Håkan Jönsson** (esim. 2022; 2019), viime aikoina myös kestävyuden näkökulmasta (Jönsson 2022).

Matilda Marshall on käsitellyt mm. kotien kestäviä ruokakäytäntöjä (2016) ja viilentämisen käytäntöjä (esim. 2023; 2022). Väitöskirjassaan *Hållbarhet till Middag* (2016) hän tarkastelee, kuinka kestävyys materialisoituu merkityksellisiksi arjen ruokakäytännöiksi. Hän painottaa, että (kulutus)käytännöt ovat sidoksissa kulttuuriseen, tilalliseen ja ajalliseen kontekstiinsa ja siinä vaikuttaviin konventioihin ja normeihin. Lisäksi kestävämpien käytäntöjen vakiintumiselle on oltava riittävät materiaaliset ja rakenteelliset edellytykset, liittyen esimerkiksi ruuan hankintaan, säilyttämiseen ja valmistukseen. (Marshall 2016, 21.) Esimerkiksi teollisuuden, kaupan ja ravintoloiden tulisi edistää kestävien kulutuskäytäntöjen muodostamista yhdessä ajankäyttöä, liikkumista ja syömistä ohjaavien sosiaalisten rakenteiden kanssa. Marshall kuitenkin korostaa, että jotta kestävydestä (esimerkiksi ruokahävikin välttämisestä ja vähentämisestä) tulisi rutiininomaista arjen toimintaa, sen olisi näyttydyttävä myös yksilön kannalta merkityksellisenä ja yhteisön normien mukaisena (ibid.).

Arkielämä on sidoksissa sosiaalisiin, poliittisiin ja taloudellisiin rakenteisiin, diskursseihin ja käytäntöihin. Tässä tutkimuksessa ensisijaisena tarkoituksena ei olekaan arkielämän, arjen merkityksien ja käytäntöjen tutkiminen sinänsä, vaan tarkastelu kohdistuu kulttuurin ruohonjuuritasolla tapahtuvaan ruokahävikin vähentämiseen osana poliittisten kestävyyspyrkimyksien värittämää kontekstia. Siten tärkeitä keskustelukumppaneita tutkimukselleni ovat erilaiset kestävyyspolitiikan ja -ideologian kulttuurisiin ilmenemismuotoihin kohdistuvat tutkimukset, kuten **Lars Kaijserin** (2021; 2019) tutkimukset kestävyuden tuottamisesta tiedekeskusten näyttelyissä, **Kyrre Kverndokkin** ja kollegoiden (2021) keskustelut ilmastonmuutoksen ja ilmastokeskustelun kulttuurisista ulottuvuuksista tai **Saša Poljak Isteničin** (2017) tutkimus kaupunkiviljelystä ”Vihreäksi Eurooppalaiseksi kaupungiksi” valitussa Ljubljanassa. Kansalaisuuden tuottamisen näkökulmasta ruokahävikin vähentäminen ja kestävä kuluttaminen ovat sukua myös varhaisemmille kulttuurisille valistusprojekteille, joissa yhteiskuntaa, kansalaisuutta ja niihin liittyviä ihanteita on tuotettu. Kuten **Håkan Jönsson** (2019, 5–6) toteaa, kotitaloudet ja keittiöt ovat jo pitkään toimineet näyttämöillä yhteiskunnallisille valtataisteluille. Niiden kautta on toimeenpantu erilaisia aatteita ja ideologioita: rakennettu kansakunta; modernisoitu yhteiskunta ja rationalisoitu työtä; tuotettu sukupuolten välistä (epä)tasa-arvoa; patistettu kansalaisia säästämään ja kuluttamaan; edistetty terveellistä syömistä ja kansantaloutta ja niin edelleen (Aro 2010; Löfgren 2019; Sjöstrand 2018; Kylli 2021; Heinonen 1999; 1998; Jönsson 2019; M. Knuuttilla 2006; Puuronen 2004; Åström 2010; Brembeck

2013; T.-K. Lehtonen ja Pantzar 2002).⁶ Koska kestävyyttä voidaan pitää yhtenä aikakautemme merkittävimmistä ideologioista (Heikkurinen 2014; Tsing 2017), ruokahävikin vähentämistä ja sitä koskevaa julkista diskurssia käsittelevä tutkimukseni kytkeytyy tiiviisti tähän ideologioiden ja aatteiden tuottamista, juurruttamista ja materialisoitumista tarkastelemaan tutkimuskenttään etnologiassa ja sen liepeillä. Oma tutkimukseni kohdistuu siihen, kuinka kestävyyttä, kansalaisuutta ja kuluttajan vastuuta on käytännössä tuotettu ruokahävikin vähentämisen kontekstissa 2000-luvun Suomessa.

1.3 Tavoite ja tutkimuskysymykset

Tutkimukseni sijoittuu etnologisen kestävyystutkimuksen ja sitä kautta monitieteisen kestävyystutkimuksen kentälle. Kestävyys onkin ehkä tutkimukseni keskeisin käsite: se on läsnä paitsi tutkimusalan tärkeimpänä *käsitteenä*, myös tutkimuksen *kohteena*, jopa *tavoitteena*. Kestävyydellä tutkimuksen kohteena tarkoitan sekä empiiristä ilmiötä, johon tutkimukseni kohdistuu (ruokahävikin vähentäminen kestävyyttenä) että sen yhteydessä ilmeneviä tapoja rajata, määritellä ja tuottaa kestävyyttä. Kestävyys tutkimuksen tavoitteena merkitsee, että sillä on kestävyystutkimuksen määritelmän mukainen yhteiskunnallinen tavoite: tutkia, mitkä tekijät mahdollistaisivat elämän jatkumisen maapallolla ja tuottaa työkaluja kestäväan muutokseen (Heikkurinen 2020, 207). Kestävyuden määritelmien moninaisuuden takia tämä ei kuitenkaan tarkoita vallitsevaan poliittiseen kestävyysdiskurssiin, sen lähtöoletuksiin ja tavoitteisiin, sitoutumista (ks. luku 3.1).

Tutkimuksessani käsittelen sitä viimeaikaista kehitystä, jossa ruokahävikistä on muodostunut yhteiskunnallinen huolenaihe, josta jokaisen kansalaisen tulisi kantaa vastuuta. Yhdistän tutkimuksessani media-aineistojen analyysia etnologiseen haastattelututkimukseen. *Helsingin Sanomien* ruokahävikkiä käsitteleviä kirjoituksia analysoimalla tutkin, kuinka kuluttajia on mobilisoitu ruokahävikin vähentämiseen mediassa. Helsingissä vuonna 2017 järjestetyillä Hävikki-festareilla tavattujen ihmisten haastattelut puolestaan tuottavat tietoa siitä, miten aiheesta kiinnostuneet ihmiset merkityksellistävät ruokahävikkiä ja omaa toimintaansa sen vähentämiseksi. Lähestyn aihetta diskurssin, vallan ja toimijuuden näkökulmasta: *”Miten ruokahävikin vähentämisestä on viime vuosina muodostunut ihmisiä ja yhteiskunnan instituutioita yhdistävä kulttuurinen projekti?”*

⁶ 1800-luvulla alkanutta kotitalousvalistusta ja siinä tuotettuja kansalaisuuden ihanteita ovat tarkastelleet esimerkiksi **Ritva Kylli** (2022) suomalaista ruokahistoriaa koskevassa suurteoksessaan, **Maarit Knuutila** (2006) keittotaitoa ja keittäjiä koskevassa etnologian väitöskirjassaan ja **Visa Heinonen** (1998) kotitalousvalistusta käsittelevässä tutkimuksessaan. **Helene Brembeck** (2013) puolestaan kuvaa ”ruuan kuluttajan” ja kotitaloustieteen syntyä 1900-luvulla. **Ulrika Torellin, Jenny Leen ja Roger Qvarsellin** toimittama *Köket* (2018) kuvaa laajasti keittiöihin 1900-luvulla kohdistuneita ihanteita Håkan Jönssonin (2019) keskittyessä keittiön laatikoiden pohjalle unohtuneiden esineiden mukanaan kantamiin tarinoihin. **Anna-Maria Åström** (2010) on kirjoittanut porvarillisesta säästäväisyyden ihanteesta ja **Riikka Aro** (2010) säästäväisyyden ja kasvavan kuluttamisen ideologioiden aiheuttamista ristiriidoista nykypäivänä. **Anne Puuronen** (2004) kirjoittaa terveellisestä syömisestä anorektisen kokemustiedon jäsentymistä käsittelevässä väitöskirjassaan.

Nostan esiin eritoten niitä arjen ruohonjuuritasolla vaikuttavia kulttuurisia aineksia, joihin viimeaikainen tieteellinen ja poliittinen ruokahävikkidiskurssi kiinnittyy. Pysin tuomaan esiin kulttuurisia ajattelu- ja toimintatapoja, jotka ovat vaikuttaneet ruokahävikin vähentämisen verrattain suopeaan vastaanottoon ja nopeaan leviämiseen suomalaisessa yhteiskunnassa, mediassa ja suomalaisten keskuudessa – Luonnonvarakeskuksen tutkimuksen mukaan 82 % suomalaisista pitää hävikin vähentämistä tärkeänä tai erittäin tärkeänä (Silvennoinen ym. 2013, 40). Tavoitteenani on lisätä ymmärrystä ruokahävikin vähentämisestä sosiaalisena, poliittisena ja eritoten kulttuurisena ilmiönä. Laajempaan tavoitteena on pohtia kuluttajiin ja kotitalouksiin kytkeytyvää ruokahävikin vähentämistä suhteessa globaaliin ruokajärjestelmään sekä niihin suuren mittakaavan muutoksiin, joita kestävyysmurros ja riittävän ja terveellisen ravitsemuksen tuottaminen maapallon ekologisen kantokyvyn rajoissa nykytutkimuksen valossa edellyttää (ks. Willett ym. 2019; Rockström ym. 2020).

Näkökulmani kestävyteen on yhteiskuntaetnologinen. Yhteiskuntaetnologiassa päämääränä on yhteiskunnallisten pyrkimysten ja kehityskulkujen tarkastelu arkielämän kontekstissa – tai toisin päin, arkielämän tarkastelu yhteiskunnallisten pyrkimysten ja kehityskulkujen kontekstissa (Fingerroos ym. 2017). Siinä missä esimerkiksi poliittiset diskurssit ja toimet vaikuttavat monin tavoin arkielämäämme, arkielämällä on myös merkittävä rooli erilaisten ylätason kestävyyspyrkimysten toteutumisen kannalta. Keskeistä tutkimuksessani on arkielämän mikrotason ja yhteiskunnallisen makrotason yhteen tuominen. En pyri pelkästään ymmärtämään arjen merkityksiä, kokemuksia ja käytäntöjä vaan tarkastelen niitä ja niiden muotoutumista suhteessa erilaisiin ruokahävikin vähentämiseen kannustaviin yhteiskunnallisiin diskursseihin, toimiin ja pyrkimyksiin. Tutkimukseni kohdistuu siis siihen, miten arkielämä ja siinä vaikuttavat kulttuuriset ajattelun ja toiminnan tavat, poliittiset tavoitteet ja tutkimusperustainen tieto kiehtoutuvat yhteen ruokahävikin vähentämisessä. Tutkimukseni tuottama etnologinen tieto ruokahävikin vähentämiseen liittyvistä kulttuurisista prosesseista täydentää monitieteistä kestävyystutkimusta ja ruokahävikintutkimusta, jossa tämäläntyyppinen kulttuurinen perspektiivi on jäänyt suhteellisen vähälle huomiolle. Tutkimukseni näkökulmasta ruokahävikin vähentäminen kulttuurisena ilmiönä kattaa politiikan ja tieteen siinä missä arkielämän ja perinteekin. Siten tutkimukseni tuottaa tietoa myös ruokahävikkiä koskevasta tutkimuksesta ja valituksesta osana tutkittavaa ilmiötä ja avaa laajemminkin näkökulmia tieteellisen tutkimuksen ja tutkimusperustaisen tiedon rooliin ja käyttöön osana kestävyyspyrkimyksiä.

Samalla kun pyrin ymmärtämään kulttuurin ruohonjuuritasolla tapahtuvaa ruokahävikin vähentämistä siihen osallistuvien ihmisten omista lähtökohdista käsin, tutkimukseni on tarkoitettu kriittiseksi puheenvuoroksi suhteessa tieteelliseen ja yhteiskunnalliseen keskusteluun ruokahävikistä ja kestävydestä. Yhteiskunnallinen kantaaottavuus ei ole uutta etnologian kentällä. Etnologit ovat tieteenalan alkuajoista lähtien osallistuneet yhteiskunnan rakentamiseen, yhteiskunnallisten epäkohtien korjaamiseen ja tärkeäksi katsomiensa asioiden ajamiseen (Fingerroos ym. 2017, 10–12). Esimerkiksi yhteiskuntaetnologian pioneeri

Gabriel Nikander osallistui aktiivisesti ruotsinkielisen vähemmistön aseman puolustamiseen ja parantamiseen fennomaanien monokulttuuristuvassa Suomessa (Nilsson 2021). Etnologisessa tutkimuksessa kestävyystutkimuksen tavoitetta, tuottaa työkaluja kestävään muutokseen, lähestytään usein ottamatta kantaa kestävyiden käsitteen ja tavoitteen määrittelyyn ja nostamalla esiin ja analysoimalla tutkittavien omia, mahdollisesti ristiriitaisia, näkemyksiä kestävydestä (esim. Marshall 2016; Sandell 2022, 104–5). Tällä tavoin tuodaan esille kestävyysien moninaisuutta (Sandell 2022, 104–105) ja vahvistetaan kestävyyspyrkimysten kulttuurista ja demokraattista oikeutusta ja perustusta (Sonck-Rautio 2019, 43; Siivonen 2007, 17). Tässä tutkimuksessa päädyin toisenlaiseen ratkaisuun ja otan tutkimuksessani kantaa myös kestävyystavoitteen määrittelyyn.

Lähden tutkimuksessani liikkeelle vahvan kestävyiden määritelmästä, jossa ekologinen kestävyys asetetaan muiden kestävyiden osa-alueiden edelle. Kuten antropologi **Anna Tsing** (2017, 51) toteaa, kestävyys on paitsi unelma (paremmasta) tulevaisuudesta myös hyvin monimerkityksinen käsite, jota käytetään perustelemaan, edistämään ja oikeuttamaan kirjavaa joukkoa asioita ympäristönsuojelusta ja sosiaalisesta oikeudenmukaisuudesta talouden jatkuvasti kiihtyvään kasvuun. Usein sitä käytetään perustelemaan ympäristölle tuhoisia toimenpiteitä jonkun muun asian jatkuvuuden nimissä. Kuten kestävyystutkija **Pasi Heikkurinen** (2014, 12) ilmaisee, siitä on tullut ”käsite, jota voi käyttää lähes kuka tahansa, ja mihin, miten ja milloin tahansa” mutta myös yksi aikakautemme keskeisistä ideologioista. Kun perinteisessä kestävyiden määritelmässä kestävyiden eri osa-alueet, ekologinen, sosiaalinen ja taloudellinen kestävyys, pyritään ottamaan tasavertaisesti huomioon, vahvan kestävyiden määritelmässä ekosysteemit asettavat ehdottomat rajat ihmisen toiminnalle (ibid.). Kun hegeemoninen kestävyysdiskurssi tavoittelee sosiaalisten, taloudellisten ja poliittisten järjestelmien jatkuvuutta ja mahdollisuutta jatkaa elämistä kuten ennenkin, vahva kestävyys edellyttää radikaalia muutosta, kestävyysmurrosta (ks. luku 3.1).

Väitöstutkimukseni koostuu kolmesta artikkelista ja käsillä olevasta yhteenveto-osasta:

- Ensimmäisessä artikkelissa kysyin, miten ruokahävikkiongelmaa ja kuluttajan vastuuta tuotettiin *Helsingin Sanomissa* 2010–2017.
- Toisessa artikkelissa selvitin, miten hävikin vähentämisen merkitys rakentui aiheesta kiinnostuneiden ihmisten haastatteluissa.
- Kolmannessa artikkelissa tutkin haastateltavien toimijuuden rakentumista ja sitä, kuinka he rakentavat ja elävät todeksi omaa vastuutaan suhteessa ruokahävikin vähentämiseen.

Yhteenveto perustuu näissä osatutkimuksissa tuotetulle tiedolle mutta syventää niissä käsiteltyjä kysymyksiä. Tässä lähestyn ruokahävikin vähentämistä *kulttuurisina ja henkilökohtaisina projekteina* (Ortner 2006) erilaisten projektien kohtaamisen näkökulmasta. Kysymyksenasettelussani hyödynnän antropologi **Sherry B.**

Ortnerin (2006) ajatusta kulttuurisesti rakentuvista henkilökohtaisista projekteista yksilön toimijuuden alueena. Sen kautta tarkastelen ihmisten henkilökohtaisia ruokahävikin vähentämisen pyrkimyksiä suhteessa laajempaan ruokahävikin vähentämisen projektiin. Analyysi tähtää toimijuuden ja kulttuurisen muutoksen mahdollisuuksien tarkasteluun. Tämä kulttuuristen ja henkilökohtaisten projektien tematiikka kulkee punaisena lankana yhteenvedon läpi ja kytkee osatikkeliä ja niissä käytetyt käsitteet toisiinsa.

Tutkimukseni päätutkimuskysymys on, miten ruokahävikin vähentämisestä on viime vuosina muodostunut ihmisiä ja yhteiskunnan instituutioita yhdistävä kulttuurinen projekti.

Lähestyn tutkimustehtävää kahdesta näkökulmasta käsin:

1. *Kulttuurisen projektin muotoutuminen julkisessa keskustelussa*: Miten (kotitalouksien) ruokahävikistä muodostettiin 2010-luvulla kaikkia koskeva ja yhteiskunnallisesti merkittävä huolenaihe? (Artikkeli 1)
2. *Henkilökohtaisten projektien muotoutuminen*: Kuinka ruokahävikin vähentäminen saa merkityksen ja muotoutuu osana ihmisten arkielämää? (Artikkelit 2 ja 3)

Yhteenvetoluvussa pohdin lisäksi kulttuurisen transformaation mahdollisuutta ja sitä, miten ruokahävikin vähentäminen suhteutuu ruokajärjestelmää koskeviin muutospaineisiin vahvan kestävyuden näkökulmasta.

Työn teoreettinen viitekehys muodostuu yhdistelemällä diskurssintutkimuksen ja käytänteoreettisen tutkimuksen lähestymistapoja ja käsitteitä, joita käytän rakenteellisen vallan ja yksilöllisen toimijuuden leikkauspisteiden tarkasteluun. Käytän Ortnerin (2006) käytänteoriaa ja *kulttuuristen projektien ja vakavien pelien* käsitteitä kuvaamaan ruokahävikin vähentämistä yhteiskunnallisena ja elettyinä ilmiönä ja paikantamaan yksilön toimijuutta osana kulttuurin transformaatiota ja potentiaalista kestävyysmurrosta. Tarkastelen projektin diskursiivista tuottamista hyödyntämällä esimerkiksi diskurssin (Fairclough 1992, 128), subjektiaseman (Hall 1997, 56) ja tulkintarepertuaarin (Abell ja Myers 2008, 153) käsitteitä. Edelleen hyödynnän kulttuuriteoreetikko **Michel de Certeau** (1984) käsitteitä *toinen tuotanto* ja *arkipäivän taktiikat* tarkentaakseni katseeni aineistossa kuvattuihin arkielämän käytänteisiin, joissa kulttuuriset (diskursiiviset) projektit eletään todeksi; niiden avulla tarkastelen ruokahävikin vähentämistä pienen toimijuuden näkökulmasta. Hyödynnän myös etnologi Lars Kaijserin (2019) käsitettä *banaali kestävyys*. Sen avulla analysoin ruokahävikin vähentämisen projektia kulttuurisena prosessina, jossa moniulotteiset ympäristöä, ruokajärjestelmää ja kestävyyttä koskevat kysymykset tuodaan lähelle arkielämää ja pelkistetään kuluttajan valintoja ja kulutusikäntöjä koskeviksi kysymyksiksi. Edelleen tarkastelen banaalia kestävyyttä ja ruokahävikin vähentämistä myös *poliittisen kuluttajuuden* ja sen tuottamisen näkökulmasta (Klintman ja Boström 2006; Stigzelius 2018).

Ensimmäisessä artikkelissani "Mobilising consumers for food waste reduction in Finnish media discourse" (2020) tarkastelin *Helsingin Sanomien* kirjoittelua ruokahävikistä vuosina 2010–2017. Kysyin siinä, miten kyseisessä mediassa tuotetaan käsitystä hävikkiongelmasta ja sitä koskevasta kuluttajan vastuusta. Aikaisemmassa kansainvälisessä tutkimuksessa oli tuotu esiin, että poliittinen hävikkidiskurssi ja kuluttajille suunnatut valistuskampanjat korostivat kuluttajan vastuuta hävikkiongelmasta (Evans 2014; Evans, Welch, ja Swaffield 2017). Aikaisemmin ei kuitenkaan juuri ollut tutkittu, kuinka vastuuta käytännössä diskurssin tasolla tuotettiin.⁷ Koska *Helsingin Sanomien* kirjoittelussa hävikkikeskustelun keskiössä oli kotitalouksien ruokahävikki ja siihen liittyen kuluttajien vastuu, se tarjosi näköaloja siihen, miten – ja minkälaisien diskurssien kautta – kuluttajia pyrittiin mobilisoimaan ja miten vastuuta tuotettiin kuluttajille suunnatussa julkisessa keskustelussa. Tarkastelin mediadiskurssia sosiaalista todellisuutta tuottavana käytänteenä ja nostin esiin kolme diskurssia, joissa ruokahävikkiongelmaa ja kuluttajan vastuuta tuotettiin. Artikkelijulkaisu osana monitieteistä teosta *Food Waste Management. Solving the Wicked Problem* (Närvänen ym. 2020a), jossa yhtenä tavoitteena oli hävikkiongelman ratkaiseminen käytännössä. Näin ollen arvioin analyysini perusteella myös mediadiskurssin mahdollisuuksia muuttaa hävikkiä synnyttäviä sosiaalisia käytäntöjä yhtäältä viimeaikaisen käytäntöteoreettisen kulutustutkimuksen perspektiivistä ja toisaalta kansalaiselle annettujen roolien näkökulmasta. Artikkelijulkaisu vastaa omalta osaltaan kysymykseen kulttuuristen projektien muotoutumisesta. *Helsingin Sanomien* kirjoittelua tarkastelemalla kuvaan, miten (kotitalouksien) ruokahävikistä muodostettiin 2010-luvulla kaikkia koskeva ja yhteiskunnallisesti merkittävä huolenaihe (osakysymys 1).

Väitöskirjan toinen artikkeli "Banal sustainability: Reconstituting the cultural norm of not wasting food" julkaistiin *Ethnologia Europaeassa* (2022) ja se oli otteeltaan edellistä etnologisempi. Artikkelissa tutkin, kuinka Hävikkifestareilla 2017 tapaamani ihmiset merkityksellistivät ruokahävikin vähentämistä. Analysoin, kuinka ruokahävikin vähentämisen rationaliteetti rakentui heidän kanssaan myöhemmin tekemissäni haastatteluissa (N=8). Tarkastelin yhtäältä haastateltavien henkilökohtaisia tulkintarepretuaareja ja toisaalta aineiston ilmentämiä laajempia diskursiivisia prosesseja ja nostin esiin kolme diskurssia, joissa hävikin vähentämisen rationaliteetti pääsääntöisesti rakentui. Lähestyin aineistossa ilmenevää diskursiivista vaihtelua ruuan pois heittämisen kieltävän kulttuurisen normin diskursiivisena uusintamisena ja uudistamisena, joka perustuu saatavilla olevien diskursiivisten resurssien hyödyntämiseen. Tulkitsin normin uudistamisen ja uusintamisen prosessia banaalin eli arkipäiväisen kestävyuden (Kaijser 2019) näkökulmasta eli prosessina, jossa abstrakti ja moniulotteinen hävikkiongelma tehdään ymmärrettäväksi ja käsiteltäväksi arkielämän keinoin.

Kolmas ja viimeinen artikkeli "Food waste reduction: Political consumerism & tactics of resisting consumerist overflow" julkaistiin *Ethnologia*

⁷ Ulla-Maija Sutisen (2020) artikkeli kuluttajia koskevasta oletuksista hävikkivalistuskampanjoissa julkaistiin samassa teoksessa kuin omani ja Nina Mesirannan, Elina Närväsen ja Malla Mattilan artikkeli vastuun tuottamisesta poliittisessa keskustelussa vuonna (2022).

Scandinavica (2023). Se perustui samalle haastatteluaineistolle kuin edellinen artikkeli ja toimii sille eräänlaisena itsenäisenä jatko-osana. Tarkastelin siinä, kuinka yksilön vastuu ja toimijuus rakentuvat ruokahävikin välttämisen ja vähentämisen käytännöissä, joiden merkityksen rakentumista edellisessä artikkelissa kuvasin. Hyödynsin analyysissäni poliittisen kuluttajuuden (esim. Klintman ja Boström 2006; Stigzelius 2018) ja arkipäivän taktiikoiden (de Certeau 1984) käsitteitä. Analyysissä kiinnitin huomion erityisesti yksilön toimijuuden ja vastuun rakentumiseen jännitteisessä suhteessa kulutusyhteiskuntaan ja ”konsumerismiin”, jotka haastatteluaineistossa näyttäytyivät ruokahävikin ja turhan tuhlauksen juurisyyinä. Toinen ja kolmas artikkeli yhdessä vastaavat kysymykseen henkilökohtaisten projektien muotoutumisesta suhteessa laajempaan kulttuuriseen projektiin tarkastellessaan, kuinka ruokahävikin vähentäminen muotoutuu osaksi ja osana ihmisten arkielämää (osakysymys 2).

Tässä yhteenveto-osassa käyn läpi tutkimukseni tulokset ja tarkastelen niitä kulttuuristen ja henkilökohtaisten projektien ja vahvan kestävyuden näkökulmista. Työ etenee seuraavasti: Luvussa kaksi käyn läpi aineiston ja menetelmät, tutkimusetiikan ja tutkimusprosessin. Luvussa kolme käsittelen työn tärkeimmät teoreettiset käsitteet. Tämän jälkeen esittelen tutkimukseni tulokset. Luvussa neljä tarkastelen kulttuurisen projektin muotoutumista ja kuluttajan vastuun rakentumista mediassa ja luvussa viisi keskityn henkilökohtaisten projektien muotoutumiseen ja ruokahävikin vähentämiseen osana ihmisten arkielämää. Luvussa kuusi vedän tutkimuksen tulokset yhteen ja pohdin niitä vielä kulttuuristen projektien ja vahvan kestävyuden edellyttämän transformaation näkökulmista.

2 AINEISTO JA MENETELMÄT

Yhdistän tutkimuksessani media-aineistojen analyysia haastattelututkimukseen. Tutkimusaineistoni koostuu *Helsingin Sanomien* ruokahävikkiä käsittelevistä kirjoituksista vuosilta 2010–2017 ja hävikin vähentämisestä kiinnostuneiden ihmisten haastatteluista vuodelta 2019. Haastatteluja tein yhteensä kahdeksan kappaletta. Sanomalehtiaineiston avulla tarkastelen, miten ruokahävikin vähentämisen kulttuurinen ja poliittinen projekti rakentuu yhteiskunnallisessa keskustelussa ja miten ihmisiä houkutellaan osallistumaan siihen median välityksellä. Kansalaisten haastattelut puolestaan avaavat näkökulmia siihen, miten ruokahävikin vähentämisen kulttuurinen projekti hahmotetaan ja otetaan omaksi yksilötasolla ja miten se suhteutuu ihmisten henkilökohtaisiin pyrkimyksiin (projekteihin). Media- ja haastatteluaineistoa täydentävät havaintoni Helsingissä 2017 järjestetyiltä Hävikkifestareilta, joilta rekrytoin haastateltavani. Tapahtuma muodostaa konkreettisen yhteyden media-aineiston kautta tarkastellun kulttuurisen projektin ja henkilökohtaisia kokemuksia ja näkemyksiä kartoittavan haastatteluaineiston välille; kuluttajille suunnattuna valistustapahtumana festareiden tarkoituksena oli mobilisoida ihmisiä osallistumaan ruokahävikin vähentämisen kulttuuriseen projektiin.

2.1 Media-aineisto

Media-aineistona (artikkeli 1) olen analysoinut pääasiassa *Helsingin Sanomien* (HS) ruokahävikkiä käsitteleviä kirjoituksia, jotka sisältävät termin ruokahävikki. Analysoitu aineisto on osa laajempaa aineistokokonaisuutta, joka sisältää muilla hakusanoilla löytynyttä *Helsingin Sanomien* aineistoa sekä aineistoa muista medioista.

Helsingin Sanomien aineisto on koottu lehden verkkopalvelusta hakusanoilla ruokahävikki [ruokahävik*], ruokajäte [ruokajät*], hävikkiruoka [hävikkiru*], ylijäämäruoka [ylijäämäru*], ruokaa roskeen [ruo* rosk*, ruu* rosk*]. Relevantteja osumia näillä hakusanoilla vuosilta 2010–2017 löytyi yhteensä 483

kappaletta. Relevantilla tarkoitan kirjoitusta, joissa (yhtenä) aiheena oli ruoan päätyminen jätteeksi tai sen estäminen.⁸ Aineistoa analysoidessani tarkastelin artikkeleita osana juttukokonaisuuksia (Turunen 2011, 73), eli samassa lehdessä julkaistujen toisiinsa liittyvien tekstien ja kuvien muodostamia kokonaisuuksia. Juttukokonaisuudet saattoivat pitää sisällään useita eri tekstilajeja, esimerkiksi uutisen ja tietolaatikon tai uutisen ja vinkkilistan tai reseptin.⁹ Verkkolehden teksti ja verkkolehden juttukokonaisuus muodostuvat eri tavoin kuin painetussa lehdessä tai digitaalisessa näköispainoksessa. Painetussa ja näköislehdessä juttukokonaisuuden osat sijoittuvat tyypillisesti samalle aukeamalle, ja näkymä on joka lukukerralla samanlainen, kun taas verkkoversiossa näkymä ja juttujen teksti muuttuvat lukukertojen välissä ja kytkentä eri osien välillä tehdään linkkien avulla. Tallentamalla juttukokonaisuuden artikkelit samaan tiedostoon ja merkitsemällä muistiin myös hakupalvelun ehdottamat aikaisemmat artikkelit pyrin säilyttämään aineistossa jotakin sen alkuperäisestä kontekstista.¹⁰

Vertailun vuoksi hain aineistoa sanomalehti *Keskisuomalaisesta* vastaavilla hakusanoilla ja vastaavalla menetelmällä vuosilta 2013–2015 (lokakuu). Haku tuotti yhteensä 124 relevanttia osumaa. Lisäksi minulla oli käytössäni Maria Ohisaloon Kunnallisalan tutkimussäätiön tutkimusprojektille tuottamat listat ruokahävikkiä, leipäjonoja ja ruoka-apua käsittelevistä suomalaisista verkkouutisista vuosilta 2012 ja 2013. Listat oli koottu Ampparit.fi uutispalvelua käyttämällä. Listojen kautta löysin 158 ruokahävikkiä käsittelevää verkkouutista, joista 56 vuodelta 2013 ja 102 vuodelta 2014. Kaikki listan uutiset eivät olleet enää saatavilla verkossa tutkimusentekohetkellä, vuonna 2015.

Rajasin analyysin ensisijaiseksi kohteeksi *Helsingin Sanomista* hakutermillä ruokahävik* löytyneet kirjoitukset. Ensinnäkin tämä oli käytännöllinen tapa rajata analysoitavan aineiston määrää: löytyneet 196 artikkelia olivat vähintään riittävä määrä aineistoa diskurssianalyysille. Toisekseen muista medioista ja muilla hakusanoilla koottu aineisto ei näyttänyt pääpiirteittäin eroavan tästä aineistosta tai tuovan aiheeseen uusia näkökulmia. Aineistokokonaisuuden sisältämän

⁸ En ottanut lukuun artikkeleja, jossa ruokajätettä lähestytään vain jätteen hallinnan ja käsittelyn näkökulmasta. En tallentanut myöskään ruoka-apua ja leipäjonoja käsitteleviä artikkeleita, ellei niissä ollut esillä myös hävikkinäkökulmaa. Niiden mukanaolo olisi merkinnyt näkökulman laajentamista esim. köyhyyttä, oikeudenmukaisuutta ja hyvinvointivaltiota koskeviin yhteiskuntapoliittisiin keskusteluihin (ks. esim. Salonen 2016; Kortetmäki ja Silvasti 2017; Lambie-Mumford ja Silvasti 2020), mikä ei ollut tutkimusongelmani kannalta mielekäästä.

⁹ Kuvien, tekstien, taulukoiden ja kuvioiden lisäksi juttukokonaisuuden elementtejä ovat esimerkiksi lukemista ohjaava asettelu, visuaalinen ilme ja typografiset piirteet (Turunen 2011, 81–82).

¹⁰ Tallensin artikkelit teksteineen, kuvineen ja metatietoineen tekstitiedostoina. Tallensin tiedostoihin myös verkkopalvelun antamat linkit saman juttukokonaisuuden muihin juttuihin ja aikaisemmin ilmestyneisiin saman aihepiiriin artikkeleihin. Lehtijuttujen kopioiminen ja tallentaminen tekstitiedostoon tekee aineistosta helposti analysoitavan (mahdollisuus kopioida tekstiä edelleen ja siirtää aineistoa analyysiohjelmiin) mutta irrottaa ne verkkoalustan tilannekontekstista. Menetelmässä menetetään lukukokemuksen ainutkertainen teksti visuaalisine ilmeineen, sivuston tarjoaminen ajankohtaisine uutisineen – ja (personoituine) mainoksineen.

variaation¹¹ analysointi olisi rikastanut tutkimustani, mutta en lähtenyt siihen työekonomisista syistä; tutkimukseni fokus oli ruokahävikin uudessa näkyvyydessä (Evans, Campbell, ja Murcott 2012) ja siihen liittyvässä mobilisaatiossa, ei esimerkiksi hävikkikysymyksen lähihistoriassa tai alueellisissa eroissa. Merkittävin syy rajaukselle oli kuitenkin ruokahävikki termin keskeisyys ruokajätteen uuden näkyvyyden indikaattorina. Media-aineistoa läpikäydessäni oivalsin, että ruokahävikki-termin käyttöönotto 2010-luvun alussa ilmentää uuden hävikki-diskurssin syntyä. Termiä sen nykyisessä merkityksessä¹² käytettiin *Helsingin Sanomissa* ensimmäisen kerran vuonna 2010 mielipidekirjoituksessa (HS 24.9.2010), joka käsitteli silloin käynnissä olevaa MTT:n Foodspill -tutkimushanketta. Ennen vuotta 2005 roskeen päätyvää ruokaa ei käsitelty muuten kuin jätteenkäsittelyn näkökulmasta. Vuosina 2005–2010 julkaistiin muutama ruokahävikkiä käsittelevä juttu liittyen Pääkaupunkiseudun yhteistyövaltuuskunnan (YTV) aihetta käsitteleviin tutkimuksiin ja Britanniassa vuonna 2007 aloitettuun ruokahävikin vähentämiskampanjaan (Wrap), mutta niissä kirjoitettiin ”ruokahävikin” sijasta ”ruokajätteestä”. Kun aihetta koskeva keskustelu alkoi lisääntyä vuosikymmenen vaihteessa, termi ruokahävikki juurtui yleiseen kielenkäyttöön ja sitä alettiin käyttämään termin ruokajäte sijasta ja rinnalla. Termin ilmaantumista voidaan siten pitää merkinä nykymuotoisen ruokahävikkiongelman vakiintumisesta julkiseen keskusteluun. Keski-suomalaisessa ”ruokahävikki” mainitaan ensimmäisen kerran vuonna 2013.

Aloitin media-aineiston analyysin lukemalla koko aineistokokonaisuuden läpi useampaan kertaan. Rajattuani analysoitavan aineiston luin vielä hakusanaalla ruokahävikki löytyneet kirjoitukset useaan otteeseen ennen varsinaisen analyysin aloittamista. Lukiessa huomioni kiinnittyi tieteellisen tutkimuksen rooliin hävikkikeskustelun avaajana ja ongelman rajaajana sekä kotitalouksien ruokahävikin ja niin sanotun tavallisen kuluttajan saamaan merkittävään rooliin keskustelussa, joten rajasin tarkastelun siihen, miten aineistossa tuotetaan hävikkiongelmaa ja kuluttajan vastuuta. Atlas.ti-ohjelmaa apuna käyttäen merkitsin aineistosta kohdat, joissa rakennettiin hävikkiongelmaa tai käsiteltiin kuluttajien vastuuta suhteessa siihen. Näin rajatun aineiston perusteella tunnistin diskurssit, joissa hävikkiongelmaa ja kuluttajan vastuuta pääsääntöisesti tuotettiin. Sovelsin analyysimenetelmänä kriittisen diskurssianalyysin menetelmiä (Fairclough 1992; Fairclough, Mulderrig, ja Wodak 2011) ja eritoten intertekstuaalista analyysia (Fairclough 1992; Blommaert 2005) (ks. Artikkelit 1). **Norman Fairclough** (1992, 128) määritelmään tukeutuen etsin aineistosta *diskursseja* eli erilaisia tapoja rakentaa ja rajata ruokahävikkiä ja ruokahävikkiongelmaa (ks. myös Potinkara, Raippalinna, ja Turunen 2022). Analyysissa kiinnitin huomiota analysoitavien

¹¹ Eri hakutermit tuottivat hieman erilaisia tuloksia. Lisäksi *Helsingin Sanomissa* korostui Helsingin katukuvaan ilmaantuneet trendikkäät hävikintorjuntakäytännöt, palvelut ja tuotteet, kun taas *Keski-suomalaisessa* esillä oli ylijääneen kouluruuan myynti paikallisille asukkaille, jonka ensimmäisiä kokeilijoita Suomessa oli Jyväskyläinen Vaajakummun koulu. Pääsääntöisesti voidaan kuitenkin todeta, että analyysissä esiin nostamani äänet ja diskurssit ovat läsnä kaikkialla aineistossa.

¹² Termiä on aikaisemmin käytetty vain yhden kerran: vuodelta 2008 löytyy kirjoitus, jossa sillä viitataan ruokakauppojen taloudellisiin varastotappioihin.

tekstien kontekstiin kolmella tasolla: tekstin¹³ (juttu tai juttukokonaisuus, aineistokokonaisuus), kielenkäyttötilanteen (*HS*, genre, mihin tapahtumiin juttu liittyy) ja sosiokulttuurisen kontekstin (yhteiskunnalliset ja kulttuuriset prosessit ja valtasuhteet) tasoilla.

Tunnistaakseni diskurssit, joissa hävikkiongelmaa tuotetaan, tarkastelin aineistossa usein toistuvia ilmaisuja, kuten termejä ja metaforia, sekä tekstien implisiittisiä oletuksia ruokahävikkiongelmasta ja kuluttajan roolista suhteessa siihen (tekstin taso). Kun diskurssit oli tunnistettu, tarkastelin lähemmin seuraavia piirteitä:

- Miten niissä tuotetaan ja rajataan ruokahävikkiongelmaa ja minkälaisia syitä ja ratkaisuja siihen esitetään?
- Miten niissä tuotetaan vastuullista tai vastuutonta kuluttajuutta ja minkälainen rooli kuluttajalle annetaan osana hävikkiongelman syitä ja ratkaisuja?
- Minkälaisiin käytäntöihin, konteksteihin ja instituutioihin diskurssit kiinnittyvät?

Sosiokulttuurista kontekstia lähestyin tekstin *tilannekontekstista* käsin ja aineiston sisältämien intertekstuaalisten viittausten kautta (Blommaert 2005, 46, 66–67). Nämä viittaukset voivat olla ekplisiittisiä tai implisiittisiä *intertekstuaalisia* viitteitä toisiin teksteihin, vaikkapa toisiin lehtiartikkeleihin tai tutkimusraportteihin, tai hienovaraisempia *interdiskursiivisia* viittauksia, kuten diskursseja, ääniä tai diskursiivisia konventioita (Fairclough 1992, 100–136). Esimerkkinä jälkimmäisistä voidaan mainita yhteys aikaisempiin kuluttajien mobilisointiin pyrkiviin diskursseihin, kuten ympäristödiskurssiin. Intertekstuaalisen analyysin taustalla on ajatus siitä, että jokainen teksti rakentuu aikaisemmille teksteille. Intertekstuaaliset ja interdiskursiiviset resurssit sekä rajoittavat että mahdollistavat uusien tekstien tuottamista. Tapa, jolla tekstit hyödyntävät saatavilla olevia resursseja, johtaa tekstin taustalla olevien, siinä tuotettavien ja ylläpidettävien sosiaalisten rakenteiden ja suhteiden jäljille (ibid.). Siten intertekstuaalisten ja interdiskursiivisten resurssien käyttöä seuraamalla pääsee käsiksi myös tekstin sosiokulttuuriseen kontekstiin eli ruokahävikin vähentämisen kulttuuriseen projektiin. Näin on mahdollista tunnistaa, minkälaiset äänet ja instituutiot diskurssia tuottavat.

2.2 Haastatteluaineisto

Haastatteluaineistoni koostuu kahdeksasta teemahaastatteluna (Hirsjärvi ja Hurme 1988; Hämeenaho 2014, 151,155) toteutetusta yksilöhaastattelusta, joissa kartoitin ruokahävikistä kiinnostuneiden ihmisten kokemuksia ja näkemyksiä ruokahävikistä ja sen vähentämisestä. Haastattelujen avulla pyrin tavoittamaan

¹³ Tekstillä voidaan tarkoittaa paitsi kirjoitettua tekstiä, myös auditiivista ja visuaalista materiaalia kuten puhetta, kuvaa tai audiovisuaalista materiaalia.

haastateltavan kerronnassa esiin tulevia yksilöllisiä (mutta sosiokulttuurisesti rakentuneita) näkemyksiä ja kokemuksia ruokahävikistä. Ajatuksena oli myös tarkastella, miten haastateltavat näkevät oman toimijuutensa ja kuinka heidän näkemyksensä ruokahävikistä ja (kuluttajan) vastuusta suhtautuvat median ruokahävikkidiskurssissa tuotettaviin käsityksiin. Haastateltavat on rekrytoitu syksyllä 2017 Helsingin Teurastamolla järjestetyiltä Hävikkifestareilta, joten haastateluaineistoa täydentävät omat havaintoni tapahtumasta sekä sieltä ottamani valokuvat ja mukaani poimimat esitteet. Analyysimenetelminä hyödynsin haastateluaineiston analyysiin tarkoitettua diskurssianalyttistä menetelmää (Abell ja Myers 2008) sekä vastakarvaan lukemista (Fetterley 1978; Lakomäki, Latvala, ja Laurén 2011).

Hävikkifestarit (ks. kuvaus luvusta 1.1.) järjestettiin osana valtakunnallista hävikkiviikkoa. Tapahtumassa jaettiin ja etsittiin tietoa ja neuvoja ruokahävikistä ja esiteltiin erilaisia ruokahävikin vähentämiseen tähtääviä palveluita ja toimintatapoja. Festivaalivieraat pääsivät osallistumaan kyselemällä, nauttimalla päivällistä sekä maistelemalla näytöskeittiöissä loihdittavia ja baarissa ja kojuissa myytäviä hävikkiherkkuja sekä testaamalla taitojaan pienissä visioissa ja peleissä. Rekrytoin haastateltavia näytöskeittiöiden katselijoiden joukosta sekä ruokapöydässä ja kojuilla, joilla kiertelin. Esittelin tutkimustani avoimesti kaikille kiinnostuneille. Monet juttelivat aiheesta varsin spontaanisti ja kiinnostuneita osallistujia löytyi helposti. Päivän päätteeksi minulla oli 40 kiinnostuneen yhteystiedot, joiden lisäksi vierailijoita että näytteilleasettajia ja muita festivaalin järjestelyihin osallistuneita. Näistä kuusi oli näytöskeittiöissä esiintyneitä bloggaajia, mutta päätin jättää heidät haastattelemaan, koska bloggaajien näkökulma olisi dominoinut aineistoa ja hävikkibloggaajia oli jo tutkittu (Närvänen ym. 2018; Närvänen, Mesiranta, ja Hukkanen 2013). Henkilökohtaisten syiden takia haastattelujen tekeminen lykkäytyi kevääseen 2019, jolloin haastattelin kahdeksaa Hävikkifestareille osallistunutta henkilöä.¹⁴ Aineisto oli sisällöltään rikasta, joten katsoin, että se palveli tarkoitustaan eli tarjosi näkökulman tutkimuksen kohteena oleviin kulttuuriin ja diskursiivisiin prosesseihin.

Haastattelut toteutettiin haastateltavan toiveitten mukaan joko haastateltavan kotona (3 kpl) tai kahvilassa/ravintolassa (5 kpl). Haastattelujen kesto vaihteli tunnista kahteen ja puoleen tuntiin, ja ne nauhoitettiin digitaalisiksi äänitallenteiksi. Haastatteluissa ruokahävikkiä ja sen vähentämistä lähestyttiin kolmen laajemman teeman kautta: 1) ruokahävikki (ilmiö ja käsite) ja siitä käytävä keskustelu, 2) ruokahävikki ja sen vähentäminen haastateltavan arkielämässä ja 3) ruokahävikki yhteiskunnallisena kysymyksenä. Nämä teemat jakaantuivat edelleen alateemoihin ja niitä koskeviin kysymyksiin (ks. liite 1). Lista käsiteltävistä teemoista ja kysymyksistä muodosti löyhän kehikon, jonka tarkoitus oli toimia muistin apuna ja varmistaa, että kaikki teemat tulisivat käsitellyiksi haastattelussa. Teemojen käsittelyjärjestys ja kysymysten muotoilu vaihtelivat, mutta

¹⁴ Kaikki yhteistietonsa jättäneet eivät vastanneet yhteydenottooni keväällä 2018, jolloin haastattelut oli tarkoitus toteuttaa. Osa ei vastannut yhteydenottoihini, kun jouduin siirtämään haastatteluiden toteuttamisen kevääseen 2019. Muutama haastattelu kaatui haastateltavan muuttoon ja pitkiin välimatkoihin ja/ tai aikataulujen yhteensovittamisen haasteisiin.

aloitin jokaisen haastattelun tiedustelemalla haastateltavan kokemuksia tapahtumasta ja syitä osallistua siihen. Tämä aktualisoi Hävikkifestarit haastattelun tilannekontekstina.

Pyrin haastatteluissa keskustelunomaisuuteen, mikä tarkoitti tasapainoista hiljaisen mutta aktiivisen kuuntelun (Talmage 2012; Warren 2001, 85) ja aktiivisen keskustelun (Holstein ja Gubrium 1995, 47–51; 2003) välillä. Pyrin jättämään esitettävät kysymykset avoimiksi, jotta haastateltavat voisivat lähestyä niitä omista lähtökohdistaan käsin, ja kannustin heitä myös tuomaan esiin omia näkökulmiaan. Esitin myös tarkentavia kysymyksiä, joiden tarkoituksena oli selvittää tai syventää jotakin haastateltavan jo esille tuomaa asiaa, sekä lisäkysymyksiä, joiden avulla tartuin johonkin toisen asian yhteydessä sanottuun tai sen itsessäni herättämään assosiaatioon. Niiden avulla saatoin myös houkuttaa haastateltavaa pohtimaan samaa kysymystä jostakin toisesta näkökulmasta käsin tai vaihtaa tarkastelun tasoa konkreettisesta abstraktiin tai päinvastoin. Paikotellen hyödynsin aktiivista haastattelua ja provokatiivista kysymistä (Carter ja Bolden 2012, 261; Hänninen 2012, 40). En esimerkiksi pyrkinyt välttämään tiettyjen termien tai diskurssien käyttämistä tai viittauksia yhteiskunnalliseen keskusteluun ja siinä esitettyihin ajatuksiin. Provokatiivisella kysymisellä tarkoitetaan kysymyksiä, jotka esimerkiksi hakemalla kantaa tiettyyn ilmiöön rajaavat vastausta koskevia odotuksia eksplisiittisesti. Ajatuksena on, että tutkija voi heittäytyä keskusteluun rohkeastikin, kunhan tämä huomioidaan analyysivaiheessa. Provokatiivinen kysyminen myös antaa haastateltavalle mahdollisuuden tarttua esitettyyn, sivuuttaa kysymyksen tai jopa vastustaa kysymysten sisältämiä oletuksia. Jälkikäteen voin todeta, etteivät haastateltavat tarttuneet diskursseihin, jotka eivät olleet heille merkityksellisiä. Provokatiiviset kysymykset näyttäisivät myös houkuttelevan esiin aiheita ja näkökulmia, joita haastateltavat itse pitävät tärkeinä, mutta jotka haastattelua ja sen tarkoitusta koskevista ennako-oletuksista (Abell ja Myers 2008, 157) johtuen saattaisivat muuten jäädä keskustelun ulkopuolelle.

Haastateltavani olivat suomalaisia miehiä (3) ja naisia (5), jotka Hävikkifestarien aikaan asuivat pääkaupunkiseudulla. Haastateltavien ikä vaihteli 20 ja 70 ikävuoden välillä. He olivat suomenkielisiä kantasuomalaisia ja oman arvioni mukaan keskiluokkaisia tai keskiluokkaisesta taustasta. Suurin osa heistä oli korkeakoulutettuja. Vanhin haastateltava oli jäänyt eläkkeelle pitkän työuran jälkeen, ja nuorin suunnitteli hakevansa yliopisto-opintoihin, muut olivat olleet useamman vuoden työelämässä. Yhdistävänä tekijänä oli osallistuminen Hävikkifestareille. Haastateltavista kuusi oli festivaalivieraita ja kaksi osallistui tapahtumaan näytteille asettajien ominaisuudessa; heistä toinen oli paikalla opintoihinsa liittyen ja toinen työskenteli alalla toimivassa yrityksessä. Osalla haastateltavista oli kokemusta ruokahävikin ja sen vähentämisen parissa toimimisesta muussakin kuin kuluttajan roolissa. Kaikki olivat jokseenkin perehtyneitä hävikkiongelman ja seurasivat jonkin verran siitä käytävää keskustelua. Osalle seuraaminen oli satunnaista ja tapahtui lähinnä otsikkotasolla tai jakamalla vastaan tulevia uutisia sosiaalisessa mediassa. Toiset seurasivat yhteiskunnallista kehitystä ja keskustelua intensiivisemmin työnsä tai opintojensa puolesta tai oman

mielenkiintonsa ja kansalaistoiminnan takia.¹⁵ He eivät olleet ruokahävikin suhteen täysin maallikkoja, mutteivat myöskään pelkästään asiantuntijoita; siten aineistossani vernakulaari arkitieto ja asiantuntija-asemissa kehittynyt asiantuntijatieto sekoittuvat ja kohtaavat (ks. Kverndokk ja Eriksen 2021, 12). Muutamassa haastatteluissa asiantuntijuus näkyi eräänlaisena yhdenvertaisuutena ja minulle osoitettuina kysymyksinä.

Haastatteluaineiston analyysiprosessi alkoi aineiston litteroinnilla¹⁶ ja lukemisella. Artikkelissa 2 lähestyin haastatteluja diskurssintutkimuksen näkökulmasta ja etsin aineistosta erilaisia tapoja merkityksellistä ruokahävikin vähentämistä. Käytin analyysimenetelmänä **Jackie Abellin** ja **Greg Myersin** (2008) haastatteluaineistojen tutkimiseen tarkoitettua diskurssianalyyttistä menetelmää, jossa analyysi tapahtuu neljällä tasolla: tekstin sisäisen kontekstin, intertekstuaalisen kontekstin, tilannekontekstin ja historiallis-poliittisen kontekstin tasolla. Lähestyin aineistossa – eli haastattelutilanteissa – ilmenevää kielenkäyttöä tarkastelemalla yksilöllisiä tulkintarepertuaareja ja aineistossa hyödynnettäviä intertekstuaalisia ja interterdiskursiivisia resursseja (Fairclough 1992, 100–136; Blommaert 2005, 46; Abell & Myers 2008, 153). Ajatuksena on, että haastateltavien tulkintarepertuaarit, tai diskursiiviset repertuaarit, (ks. Abell & Myers 2008, 153) ovat kehittyneet heidän omien kokemustensa pohjalta ja suhteessa heitä ympäröiviin kielellisiin resursseihin. Sosiaalisessa kontekstissa tarjoutuvat intertekstuaaliset ja interdiskursiiviset resurssit sekä tarjoavat että rajoittavat kussakin tilanteessa mahdollisia sosiaalisen todellisuuden tuottamisen tapoja (Abell & Myers 2008; Blommaert 2005; Fairclough 1992). Haastattelutilanteessa myös reflektimme yhdessä ympäröivää diskursiivista ja sosiokulttuurista todellisuutta ja rekonstuoimme siinä tapahtuneita muutoksia. Erityisesti kysymykseni siitä, milloin ja miten haastateltavat ovat tutustuneet ruokahävikkiongelman tai siitä, kokevatko he jonkin muuttuneen omassa suhteessaan ruokajätteeseen, tuotti useassa tapauksessa vastauksia, joissa rekonstruoiitiin jonkinlaista omakohtaisesti koettua diskursiivista muutosta.

Aloitin varsinaisen analyysin *tekstin sisäisen kontekstin* tarkastelulla. Lukeamalla haastatteluja yksi kerrallaan tavoitetaan se, mikä on ominaista kullekin haastattelulle erikseen. Yksityiskohtia voidaan tulkita koko haastattelun kontekstissa, ja huomio voidaan kiinnittää esimerkiksi kullekin haastateltavalle tyyppillisiin ilmaisuihin tai tulkintarepertuaareihin. Etsin haastatteluista avaintermiä ja merkityksiä, joiden pohjalta ruokahävikin vähentämisen rationaliteetti kussakin haastattelussa rakentui. *Intertekstuaalista kontekstia* lähestyin

¹⁵ Yksi oli tehnyt opinnäytetyön kauppojen ruokahävikistä, toinen osallistunut ruuanjakoon siviilipalveluksessa ja kolmannella oli aktiivinen rooli vapaaehtoisvoimin toimivassa ruokahävikin vähentämiseen tähtäävässä projektissa. Useilla oli myös muuta ammattiin tai työhön perustuvaa kokemusta, joka osaltaan vaikutti heidän näkemyksiinsä ja kokemuksiinsa ruokahävikistä: kaksi oli työskennellyt ruokakaupassa, kaksi ruokaan liittyvissä ope-
tustehtävissä ja kaksi muissa ruokaan liittyvissä projektitehtävissä.

¹⁶ Litteroin haastattelut sanatarkasti merkiten muistiin myös esim. täytesanat, tauot, huokaukset ja naurahdukset. Tässä yhteenvedossa aineistositaattien täytesanoja on poistettu ja ilmaisua yleiskielistetty lukemisen helpottamiseksi. Kolme pistettä lauseen tai sanan perässä merkitsee pientä taukoa haastattelussa, kolme pistettä hakasulkeissa [...] merkitsee, että niiden kohdalta on poistettu tekstiä, muutakin kuin täytesanoja.

tarkastelemalla haastatteluja ensin suhteessa toisiinsa ja tämän jälkeen suhteessa muihin kulttuurisiin teksteihin tunnistaakseni ne diskurssit, joiden pohjalta ruokahävikin vähentämisen rationaliteetti koko haastatteluaineistossa rakentui. Muilla kulttuurisilla teksteillä tarkoitan tässä esimerkiksi mediakeskustelua, kuluttajavalistusmateriaaleja ja tutkimusraportteja tai arkipuhetta, jossa hävikkidiskurssia tuotetaan. Haastatteluissa saatettiin esimerkiksi viitata suorasti tiettyihin mediateksteihin tai tutkimusraportteihin, kuten "eilenkin julkaistiin tutkimusraportti, jossa" tai "luin lehdestä että" tai epäsuorasti "niin kun ihmiset heittää ihan hirveesti ruokaa roskeen" tai "kaikkein eniten ruokaa heitetään roskeen kotitalouksissa". Intertekstuaalisia viittauksia ovat niin ikään tavanomaiset ilmaukset ja metaforat kuten "lautasen syöminen tyhjäksi", "Afrikan lapset" tai "ruokaa roskeen" samoin kuin erilaisiin ideologioihin ja diskursseihin viittaavat ilmaisut kuten hyötykäyttö, kestävyys, kuluttajan vastuu, ilmastonmuutos, kiertotalous, resurssi ja valistus.

Vaikka Hävikkifestarien ja haastattelujen väliin jäi melkein puolitoista vuotta aikaa, festivaalit määrittivät haastattelujen *tilannekontekstia* enemmän kuin esimerkiksi haastattelun fyysinen ympäristö (kotona tai kahvilassa). Festivaalin merkitystä korosti se, että aloitin haastattelut siihen liittyvillä kysymyksillä. Erityisesti positio, jonka haastateltava otti suhteessa tapahtumaan haastattelun alussa (esim. kuluttaja tai ammattilainen) säilyi dominoivana koko haastattelun ajan. Hävikkifestarit kokemuksena yhdisti haastattelun osapuolia ja muodosti pohjan keskustelulle sekä ohjasi käsityksiä haastattelijan ja haastateltavan jakamasta kontekstuaalisesta tiedosta. Se myös määritteli haastatteluun ja sen tarkoitukseen kohdistuvia odotuksia molemmin puolin, samoin minun odotuksiani haastateltavien suhteen ja heidän odotuksiaan minun, haastattelijan, suhteeni (ks. Abell ja Myers 2008, 157). Tässä tilannekonteksti tulee lähelle sitä, mitä Abell & Mayers tarkoittavat aineiston *historiallis-poliittisella* kontekstilla. Tutkimushaastattelu on itsessään historiallis-poliittisesti kehittynyt käytäntö ja vuorovaikutuksen muoto, johon kiinnittyy oletuksia, odotuksia ja valtasuhteita (ibid.). Tutkimuksessani nämä oletukset määrittyivät Hävikkifestarien kautta. Hävikkifestarit oli leimallisesti kotitalouksien ja kuluttajien ruokahävikin vähentämiseen tähtäävä kuluttajavalistustapahtuma. Vasta tilannekontekstia analyysivaiheessa pohtiessani tulin ajatelleeksi, että olin itse Hävikkifestareilla toimijana muiden joukossa, pyytämässä ihmisiä osallistumaan tutkimukseen – ja sitä kautta myös ruokahävikin vähentämiseen. Uskoakseni molemminpuolisena odotuksena oli, että tutkimuksen tekeminen ja siihen osallistuminen tulisi jollain tapaa edesauttamaan – tai ainakin niiden tulisi edesauttaa – ruokahävikin vähentämistä, mahdollisesti juuri kuluttajien tasolla.

Artikkelissa kolme tutkin yksilön vastuun ja toimijuuden rakentumista ruokahävikin vähentämisen ja välttämisen käytännöissä tarkastellen erityisesti, kuinka niiden kautta vastustetaan kulutuskulttuuria ja konsumeristista materiaalitilaa. Käytin analyysimenetelmänä vastakarvaan lukemista (Fetterley 1978; Lakomäki, Latvala, ja Laurén 2011) tarkoitukseni lukea aineistosta asioita, joita en haastatteluja tehdessäni ajatellut tutkivani ja jotka eivät siten olleet varsinaisen keskustelun kohteena. Vastakarvaan lukemisella pyritään lukemaan

aineistoa vastoin sen alkuperäistä tarkoitusta ja/tai tunnistamaan aineistosta merkkejä kulttuurisista uskomuksista ja käytännöistä, jotka eivät ole siinä ilmeisimmällä tasolla läsnä. Vastakarvaan lukeminen tarkoitti siis omien lähtöoletuksieni haastamista: olin ollut kiinnostunut lähinnä siitä, miten haastateltavat omaksuvat (tai eivät omaksu) mediassa ja julkisessa keskustelussa esiintyviä käsitteitä, enkä lainkaan ollut tullut ajatelleeksi konsumerismin ja siihen kohdistuvan vastarinnan merkitystä ruokahävikin (vähentämisen) taustalla, jota aineistoni nyt kuitenkin näytti ilmentävän; ymmärrys näiden asioiden läsnäolosta kehittyi hiljalleen lukiessani aineistoa. Toisekseen se siis merkitsi sellaisten kulttuuristen elementtien, prosessien ja voimasuhteiden esiin nostamista, joita haastateluissa ei alun perin ollut tarkoitus valottaa ja jotka eivät olleet aineistossa aivan ilmeisiä. Kolmanneksi se tarkoitti sellaisten kulttuuristen ajatusten, käytäntöjen ja positioiden esiin nostamista, joista haastateltavat itse eivät *välttämättä* olleet tietoisia. Koska emme keskustelleet aiheesta, en esimerkiksi tiedä, identifioivatko haastateltavani poliittisiksi kuluttajiksi tai ajattelevatko he tietoisesti vastustavansa konsumerismia välttäänsä ja vähentäänsä ruokahävikkiä arkielämässään. Toisaalta tämä ei ole tarkoituskaan, koska tutkimukseni kohdistuu identiteettien ja empiiristen kategorioiden (esim. vastuulliset kuluttajat tiettyjen piirteiden pohjalta tunnistettavana ihmisryhmänä) sijaan kulttuuriin prosesseihin. Käytännössä poimin analyysia tehdessäni aineistosta kohdat, jotka käsittelivät konsumerismia ja/tai ilmensivät sen vastustamista, kuvasivat erilaisia ruokahävikin välttämisen ja vähentämisen käytäntöjä tai reflektoivat yksilön vastuuta eksplisiittisesti tai implisiittisesti ja tulkitin näitä hyödyntäen poliittisen kuluttajuuden ja arkipäivän taktiikoiden käsitteitä (ks. teorialuku).

2.3 Mistä aineistoni kertoo?

Tutkimuksessani aineistoa ei lähestytä fakthanäkökulmasta vaan näytenäkökulmasta, eli tutkittavan todellisuuden palasina, osana ruokahävikin vähentämisen ilmiötä (ks. Alasuutari 1999, 78–88). Viimekädessä tutkimuksen kohteena on se sosiokulttuurinen konteksti, jossa aineistot ovat syntyneet ja jossa ne vaikuttavat. Tarkoituksena on sanoa jotakin tuosta laajemmasta kontekstista ja siitä, mihin suuntaan se on menossa. Pyrkimyksenä on aineistoa kontekstoimalla pala palalta rakentaa tuota kontekstia, mikä tapahtuu seuraamalla erilaisia aineiston tarjoamia johtolankoja tutkimuskysymysten ohjaamana ja niitä tarvittaessa muokaten. Kontekstointi on yksi kulttuurintutkijan tärkeimmistä työkaluista ja oleellinen osa mitä tahansa tutkimusta. Sen sijaan, että konteksti ymmärrettäisiin ilmiötä selittävinä taustatekijöinä, sitä lähestytään alati muuttuvina vuorovaikutussuhteina. Kontekstin rakentaminen erilaisia kytköksiä jäljittämällä voidaan nähdä tutkimuksen päämääränä, kuten **Teemu Taira** (2004, 56) esittää: ”aineiston käsittelyn tavoitteena ei ole selitys tai ymmärrys, vaan kartan piirtäminen siitä kulttuurisesta maastosta, jossa aineisto vaikuttaa”.

Kontekstointi on yksi etnologisen tutkimuksen perusajatuksista. Ominaista etnologiselle tutkimukselle on etnografisen kontekstin rakentaminen eli

tutkittavan ilmiön tiivis kytkeminen sen sosiaaliseen ja kulttuuriseen kontekstiin. Erityisesti se tarkoittaa sen kytkemistä kulttuuriksi käsitteellistettyyn alueeseen, miten se sitten määritelläänkään (ks. Hänninen, Kajander, ja Lappi 2022). Yhteiskuntaetnologiassa oleellista on lisäksi ilmiön kiinnittämisen sen yhteiskunnalliseen ja poliittiseen kontekstiin ja valtarakenteisiin. Kontekstointi on myös tulkitsevan diskurssintutkimuksen (Pynnönen 2013, 28) tärkeimpiä työvälineitä ja leimallista erityisesti analyysissäni hyödyntämilleni kriittisen diskurssianalyysin perinteeseen pohjautuville analyysimenetelmille. Erityisesti intertekstuaalisten ja interdiskursiivisten viittausten etsiminen ja seuraaminen on mahdollistanut siirtymisen aineiston (tekstin) analyysistä sosiokulttuurista todellisuutta koskeviin tulkintoihin. Tutkimusprosessin aikana tutkimuksen kohteeksi (tutkimuskysymykseksi) hahmottui ruokahävikin vähentämisen kulttuurisen projektin muotoutuminen sosiokulttuurisessa kontekstissaan.

Minkälaisia näkymiä aineistot sitten tarjoavat, ja miten niistä avautuvat näkökulmat rajautuvat? Medialla on keskeinen rooli sosiaalisen todellisuuden tuottajana. Sen kautta tuotetaan kansakuntaa (Löfgren 1992), kansalaisuutta ja kuluttajuutta (Jääsaari ym. 2010) sekä hegemonisen järjestyksen ihannesubjekteja, ”minää” ja ”meitä” (M. Lehtonen ja Koivunen 2010). Nykyään medioilla on hyvin keskeinen merkitys esimerkiksi erilaisten ruokaan liittyvien ilmiöiden (esim. trendien, pelkojen, ruokavalioiden, normatiivisten odotusten) leviämislle (Halkier 2010; Dickinson 2013). Vaikka perinteisen median ja sanomalehtien merkitys on vähentynyt sosiaalisen median aikakaudella, niillä riittää edelleen lukijoita, joista osa on siirtynyt verkkoon. Sanomalehti, myös elektroninen, kuitenkin tarjoaa hyvin erilaisen näkymän kuin vaikkapa sosiaalinen media, jossa kuka tahansa voi osallistua sisällön tuottamiseen. Sanomalehden näkökulma on institutionaalisempi ja siten vähemmän ”demokraattinen”. Sanomalehti on kuitenkin oiva aineisto tarkastellessa ruokahävikikeskustelun yhteiskunnallista rakentamista, koska se avaa näkymiä erilaisten instituutioiden rooliin tässä keskustelussa. Tällaisina instituutioina hahmottuvat esimerkiksi media itse (*HS*), politiikka, tieteellinen tutkimus ja kotitalousvalistus. Lisäksi sanomalehdestä voi erottaa esimerkiksi erilaisten taloudellisten toimijoiden ja joskus myös tavallisten kuluttajien ääniä. Oleellista on huomioida lehden, diskurssikäytäntöjen ja tekstityyppien rooli eräänlaisina keskustelun portinvartijoina. *HS* on suomen laajalevikkisin ja vaikutusvaltaisin sanomalehti, jota luetaan koko maassa. Kuitenkin sekä sen lukijakunta että alueelliset ja paikalliset uutiset keskittyvät pääkaupunkiseudulle, mikä vaikuttaa lehden sisältöihin ja näkökulmiin. Toisaalta ruokahävikin osalta esimerkiksi tieteelliseen tutkimukseen perustuva uutisgenre on yhteneväinen koko maassa uutisten saadessa sisältönsä tutkimusraporteista ja lehdistötiedotteista (ks. Potinkara, Raippalinn, ja Turunen 2022, 244–345).

Haastatteluaineisto puolestaan tekee näkyväksi yksittäisten ihmisten näkökulmia tutkittavaan ilmiöön. Luonnehdin haastateltaviani jo edellä, joten tässä riittää kerrata, että he olivat hävikin vähentämisen suhteen tiedostavia ja aktiivisia, heitä yhdisti osallistuminen Hävikkifestareille ja he kertoivat seuraavansa hävikkiä koskevaa keskustelua ainakin jonkun verran. Siten aineistoni tarjosi hävikin vähentämiseen osallistuvien ihmisen näkökulman, jonka saattoi jo

lähtökohtaisesti olettaa resonoivan enemmän tai vähemmän media-aineiston tarjoaman kanssa. Hyvin erilaisen näkökulman olisi saanut haastatteleamalla satunnaisia vastaantulijoita tai varsinkin sitä pientä vähemmistöä, jonka mielestä ruokahävikin vähentäminen ei ole lainkaan tärkeää (ks. Silvennoinen ym. 2013, 40). Vaikka haastateltavat katsovat sosiokulttuurista kontekstia erilaisesta näkökulmasta kuin lehtijuttujen kirjoittajat tai niissä äänen saavat yhteiskunnan institutiot, he ammentavat pitkälti samoista intertekstuaalisista ja interdiskursiivisista resursseista. Kuitenkin haastattelu kielenkäyttötilanteena, tilannekontekstina ja genrenä on hyvin erilainen kuin sanomalehtijuttu. Vaikka myös haastattelulla on omat genren historiallis-poliittisesta luonteesta juontuvat rajoituksensa, siinä on ainakin periaatteessa mahdollista tuoda esiin yksilöllisiä näkökulmia ja rakentaa myös sellaisista aineksista, jotka sanomalehti ja sille tyypilliset genret sulkevat ulkopuolelleen. Haastattelutilanne eroaa sanomalehtijutusta myös sen suhteen, mitä kieltä käyttämällä tehdään. Vaikka minulla ei ole tietoa tarkemmista motiiveista, yleistäen voidaan todeta, että siinä missä aineiston sanomalehtijuttujen tehtävänä on välittää tietoa, mobilisoida kuluttajia – ja kerätä klikkauksia – haastatteluissa keskitytään omien näkemysten esiin tuomiseen tutkimuksen kontekstissa.

Koska tarkoituksena ei kuitenkaan ollut aineistojen vertailu vaan sosiokulttuurisen kontekstin rakentaminen, olen hyödyntänyt kontekstin rakentamisessa havaintoja ja kulttuurisia tekstejä myös aineiston ulkopuolelta. Kulttuurisista teksteistä voidaan mainita esimerkiksi muut mediatekstit, kuluttajavalistusmateriaalit, tutkimusraportit, verkkosivut, poliittiset toimenpideohjelmat ja erilaiset arkiset keskustelut. Teksteinä voidaan tietysti määrin lukea myös esimerkiksi erilaisia tapahtumia, palveluita ja toimintatapoja, vaikkapa oman lounasravintolani hävikkikampanjoita ja siellä sulkemisaikaan myytäviä ”leftovereita” (lounaalta yli jäänyttä ruokaa). Osittain nämä tekstit ovat tulleet eteeni aineiston ja tutkimuskirjallisuuden kautta ja osin oman arkielämäni osana – elänhän samaa kulttuurista todellisuutta, jota tutkimukseni käsittelee. Vaikka en ole pitänyt tutkimuspäiväkirjaa havainnoistani tai koonnut ja analysoinut vastaan tulevia kulttuurisia tekstejä, ne ovat vaikuttaneet tulkintaani ja toimineet resursseina aineiston kontekstoinnille ja ilmiön sosiokulttuurisen kontekstin rakentamiselle.

2.4 Tutkimusetiikka

Ihmistieteellisen tutkimuksen perustana ja keskeisenä työvälteenä on tutkimusetiikka, hyvä tieteellinen käytäntö ja prosessin aikana esiin nousevien tutkimuseettisten kysymysten käsittely. Laajasti ottaen tutkimusetiikassa on kysymys tutkijan moraalisesta toimijuudesta ja tutkijan ammatin harjoittamiseen liittyvistä eettisistä vaatimuksista. Se kattaa sekä tutkimuksen tekemisen käytännön että tieteen tekemiseen liittyvät toimintatavat. (Fingerroos ja Kokko 2022). Tutkimusetiikka voidaan jakaa karkeasti kolmeen alueeseen: 1) aineiston hankintaan ja tutkittavien suojaan 2) tieteellisen tiedon soveltamiseen, käyttöön ja vaikutuksiin yhteiskunnassa ja 3) tieteen sisäiset asioihin (Kuula 2006, 25). Viimeksi mainittu

viittaa tiedeyhteisön yhteisten eettisten periaatteiden ja ohjeiden (TENK 2019) noudattamiseen sekä juuri hyvään tieteelliseen käytäntöön (TENK 2023). Aineiston hankintaan ja tutkittavien tietosuojaan liittyvien asioiden huomioiminen edellyttää tutkittaviin liittyvien eettisten kysymysten ennakoitua (ennakoivasta etiikasta ks. esim. Fingerroos ja Kokko 2022) ja asianmukaista aineistohallintaa. Tieteellisen tiedon soveltamisella puolestaan tarkoitetaan tutkimuksen yhteiskunnalliseen vaikutukseen ja sen hyväksyttävyyteen liittyviä kysymyksiä. (Kuula 2006, 25–32.) Mihinkään näistä osa-alueista ei liity tutkimuksessani erityisiä riskejä tai erityiskysymyksiä, joten niiden huomioiminen edellyttää lähinnä hyvän tieteellisen käytännön ja tutkimuseettisten periaatteiden ja ohjeiden sekä tietosuojaan liittyvien lakien noudattamista.

Tutkimusprosessini ei ollut erityisen sensitiivinen, eikä eettistä ennakoarvointia tarvittu, koska mikään sitä edellyttävistä kriteereistä (TENK 2019) ei täyttnyt. Tutkimusprosessin sensitiivisyys eli arkaluontoisuus voi liittyä joko tutkittavaan aiheeseen, tutkittavaan kohderyhmään tai tutkijaan itseensä (ks. Hämeenaho ja Väkeväinen 2022, 94). Ruokahävikin vähentäminen ei ole tutkimusaiheena arkaluontoinen. Sen tutkiminen ei aiheuta haittoja tai riskejä tutkittaville tai heidän lähipiirilleen, ei myöskään muille yhteisölle tai henkilöille tai tutkijalle itselleen. Vaikka tutkimuksessa tuotettiin uutta tietoa sanallistamalla asioita (esim. arkielämän käytänteitä ja niihin liittyviä tunteita) jotka voivat arkielämässä jäädä käsittelemättä, siinä tuotettu tieto ei ole arkaluontoista. Ei ollut esimerkiksi aiheetta olettaa, että aiheen käsittely nostaisi esiin kipeitä tai traumaattisia asioita, joista voisi olla haittaa tutkittaville tai heidän lähipiirilleen. Ei ollut oletettavissa, että aihe herättäisi haastateltavassa tai haastattelijassa voimakkaita tunteita; haastattelutilanteet eivät olleet ”emotionaalisesti, moraalisesti ja eettisesti latautuneita” (vrt. Hytönen ja Salenius 2017, 93). Tämä ei kuitenkaan poistanut tutkijan velvollisuutta varautua sensitiivisiin tutkimuseettisiin kysymyksiin, koska viime kädessä eri asiat ovat arkaluontoisia eri ihmisille ja ei-sensitiiviset aiheet saattavat tuoda esiin muita, sensitiivisempiä aiheita tai kysymyksiä. Näin tapahtuikin muutamissa haastatteluissa, kun haastateltavat alkoivat kertoa henkilökohtaisista, esimerkiksi omaan fyysiseen tai psyykkiseen hyvinvointiinsa liittyvistä asioista. Nämä keskustelujen salliminen osana haastattelua saattoi olla oleellista sekä haastattelutilanteen eettisyyden (luottamus) että tutkijan ymmärryksen kehittymisen kannalta, vaikkei asioita ollutkaan mahdollista tuoda esiin itse tutkimuksessa.

Koska erityistä eettistä pohdintaa ja tutkimuseettisten periaatteiden soveltamista ei tarvittu, prosessi saattoi edetä ”standardinomaisesti”. Tutkittavia rekrytoidessa syksyllä 2017 laadin tutkimuksesta tiedotteen (liite 2), jossa kerrottiin yleisesti tutkimuksesta ja sen tarkoituksesta. Ennen haastattelujen tekemistä laadin rekisteriselosteen, tietosuojailmoituksen sekä tiedotteen ja suostumuslomakkeen tutkimukseen osallistujille (liite 3). Tutkittavien tietosuojasta ja aineiston tietoturvasta huolehdim noudattamalla Jyväskylän yliopiston, Tietoarkiston ja TENK:in periaatteita ja suosituksia aineiston tallentamisesta, siirtämisestä, säilyttämisestä, litteroinnista ja analysoinnista sekä niistä käytettävistä ohjelmista. Aineisto oli tunnisteellista, joten poistin suorat tunnistetiedot analysoitavista

tiedostoista heti analyysivaiheen aluksi. Tutkimustuotoksissa (artikkelit, tämä yhteenveto) myös epäsuoria tunnistetietoja poistettiin, muutettiin tai karkeistettiin niin, ettei yksittäistä haastateltavaa pysty tunnistamaan. Raportoinnissa pyrin välttämään turhien tunnistetietojen käyttöä.

Joidenkin haastattelujen kohdalla tunnistetietojen poisto tarkoitti, että paljon arvokasta tietoa menetettiin. Haastateltavat saattoivat toimia tutkimusongelman ja tutkimusaiheen kannalta hyvin kiinnostavissa ympäristöissä, joiden avaaminen olisi kuitenkin muodostanut riskin tutkittavien tunnistamattomuudelle. Haastateltavien keskeisiä ajatuksia seuloutui pois tutkimuksesta, koska niiden esittäminen ymmärrettävästi olisi edellyttänyt kontekstin avaamista. Haastateltavat itse olisivat saattaneet toivoa näiden heille tärkeiden asioiden käsittelyä tutkimuksessa. Tilanne on tutkimuseettisesti hankala, mutta tuo hyvin esiin sekä tutkimuseetiikan kompromissiluonteen että kompromissien rajat: kun tutkijan ja tutkittavan suhteeseen ja liittyvät eettiset kysymykset (haastateltavan äänen kuuluvuus) joutuvat ristiriitaan lakiin kirjattujen vaatimusten (tietosuoja) kanssa, laki määrittelee toimintatavan.

Tutkittavat antoivat suostumuksen aineiston tallentamiseen Yhteiskuntatieteelliseen tietoaarkistoon (FSD).¹⁷ Tutkimuksen valmistuttua tarjoan aineistoani tietoaarkistolle arkiston ohjeiden mukaisesti ja avustuksella. Mikäli aineistoja ei tallenneta tietoaarkistoon, litteraatioita säilytetään viiden vuoden ajan yliopiston ohjeiden mukaisesti, jonka jälkeen ne tuhotaan, viimeistään vuonna 2027. Äänitallenteet tuhotaan väitöskirjan valmistuttua.

Tutkimusprosessin aikana nousi esiin aineiston käyttöön ja tutkijan ja tutkittavan väliseen suhteeseen liittyviä tutkimuseettisiä kysymyksiä, joita haluan avata tässä muutamalla sanalla. Ennen kaikkea kysymys on kontekstoinnista eettisenä kysymyksenä. Erilaisia kontekstointimahdollisuuksia on periaatteessa loputtomasti, relevanttien kontekstien valinta ja rakentaminen on viime kädessä tutkijan tehtävä. Kuten tavallista, tässäkin tutkimuksessa tutkittavilla ei ole ollut mahdollisuutta kommentoida tutkijan valintoja tutkimusprosessin aikana. Tutkijana olen yksin vastuussa siitä, minkälaisiin konteksteihin aineistoni olen kiinnittänyt ja minkälaisessa valossa aineistoni, ja sen kautta tutkittavani tai heidän äänensä, esittänyt. Kun tutkimuksen kohteena ovat tietyn aineiston sijasta niiden kulttuuriset kontekstit ja siellä vaikuttavat kulttuuriset prosessit, muodostuu tutkimuskohteen ja tutkittavien välille selkeä ero. Vaikka haastateltavat ovat omien kokemustensa, ja kenties myös tutkittavan ilmiön asiantuntijoita, he eivät kuitenkaan (luultavasti) ole ko. kulttuuristen prosessien asiantuntijoita. Tutkimusasetelman takia tehtäväni ei ole ollut tehdä tutkittavien ääntä kuuluvaksi, mutta olen pyrkinyt toteuttamaan analyysin tavalla, joka tekee oikeutta myös tutkittaville ja heidän sanomisilleen. Olen tulkinut aineistoa omilla tavoillani ja kytkenyt sitä uusiin konteksteihin huomioiden kuitenkin aineiston, esimerkiksi haastattelusitaatin, alkuperäiset kontekstit. Samalla olen pyrkinyt tekemään selväksi, miten tulkinnot on rakentuneet ja missä määrin ne edustavat alkuperäistä aineistoa. Esimerkiksi vastakarvaan lukemisessa on oleellista, että lukija tietää

¹⁷ Aineistoa kokoamisen aikaan ei ollut tiedossa mahdollisuutta arkistoida sitä tunnisteellisenä esim. yliopiston tietokantaan.

analyysin perustuvan reunahuomautuksiin, rivien väleihin ja muihin usein marginaalisiin huomautuksiin. Paitsi hyvän analyysin edellytys, kysymys on tutkijan ja tutkittavan välisestä suhteesta ja aineiston ja siinä kuuluvien äänien kunnioittamisesta.

Haastateltavien suhteen kysymys on haastattelun ja tutkimuksen tarkoitukseen liittyvistä lupauksista ja olettamuksista. Vuoden 2017 saatekirjeessä ja haastattelujen yhteydessä käsitellyssä tiedotteessa olin kuvannut, että haastattelut kohdistuvat haastateltavien omiin kokemuksiin ja näkemyksiin ruokahävikistä, sen vähentämisestä ja aihetta koskevasta keskustelusta. Kerroin myös, että niitä tarkasteltaisiin suhteessa aiheen käsittelyyn mediassa. Tutkimuksen tavoitetta kuvasin seuraavasti: "Tutkimuksen tavoitteena on tarkastella ruokahävikkiin liittyvien ajattelu- ja toimintatapojen muotoutumista ja monimuotoisuutta." Edelleen kirjoitin että, tutkimuksen tuottamaa tietoa voitaisiin hyödyntää esimerkiksi kehitettäessä keinoja ruokahävikin vähentämiseksi. En ajatellut asiaa silloin, mutta tällä tavalla toin esiin sekä sitoumukseni ruokahävikin vähentämiseen yhteiskunnallisena tavoitteena että kulttuurintutkijan näkökulmani: ensisijainen päämääräni ei ollut käytännössä sovellettavan tiedon tuottaminen, vaan katsoin asiaa ikään kuin välimatkan päästä. En tiedä, millä tavalla haastateltavat asian ymmärsivät tai oliko kysymys ylipäättään oleellinen. Joka tapauksessa tällainen väljä tavoitteen ja näkökulman määrittely jättivät liikkumavaraa. Laadullisessa tutkimuksen tutkimusesitteen kuvauksessa pysymisen ja siitä poikkeamisen välillä nimittäin vallitsee eräänlainen eettinen ristiriita. Yhtäältä tutkittavalla on oikeus tietää, mitä tietoja heistä kerätään ja mihin heidän tuottamaansa aineistoa käytetään. Toisaalta tutkimuksen näkökulman ja jopa tutkimuskysymyksen muuttuminen on luonnollinen osa tutkimusprosessia. Jos tutkimusprosessi ei haasta tutkijan omia ennako-oletuksia, onko aineistoa "kuunneltu" riittävän tarkasti, vai jopa liian suopeasti? Miten sille osoitettujen kysymysten tekemisessä, muotoilussa ja esittämisessä on onnistuttu? (Kysymysten esittämisestä ks. S. Knuuttila 2004.) En voi tietää, vastaako tutkimukseni haastateltavien toiveita ja oletuksia, mutta toivon, että olen kyennyt selvittämään, millä tavalla, ja minkälaisista lähtökohdista, heidän tuottamaansa aineistoa on siinä käytetty.

Edellä mainittu kontekstoinnin ja analyysiprosessin näkyväksi tekeminen on osa hyvää tieteen tekemisen tapaa ja koskee siten myös media-aineistoja. Mutta mitä niiden kohdalla tarkoittaa tutkijan ja tutkittavan suhde tai aineistossa kuuluvien äänien kunnioittaminen? Vaikka myös media-aineistojen takana on oikeita ihmisiä, media-aineistoja hyödyntävässä kulttuurien tutkimuksessa (ks. esim. Turunen 2011; Kivilaakso 2017; Kajander 2020) ei välttämättä pohdita tutkimusetiikkaa tästä näkökulmasta. Kysymyshän on julkaistuista aineistoista, joiden tutkimuskäyttöön ei tarvita lupia ja joita pidetään tutkimusetiikan kannalta suhteellisen ongelmattomina tutkimuskohteina, etenkin kun tutkimus kohdistuu menneisyyteen eikä siten suoranaisesti vaikuta tutkittavaan ilmiöön. Oma tutkimukseni kuitenkin kohdistuu nykyhetkeen ja aikalaiskeskusteluun, johon omakin tutkimukseni osallistuu. Tämä tekee aineistosta kuuluvista äänistä eri tavalla eettisesti merkityksellisiä. Koska tutkimustyö ja aineiston äänien asettaminen uusiin konteksteihin ovat aina vallan käytön muotoja, katson olevani eettisessä

suhteessa esimerkiksi aineistoni artikkeleiden kirjoittajiin ja niissä esiintyviin asiantuntijoihin – mukaan lukien toiset tutkijat.¹⁸

Oman kulttuurini tutkijana minulla on kahtalainen rooli suhteessa tutkuskohteeseeni: Toisaalta olen osa tutkittavaa ilmiötä ja osallistun sen tuottamiseen niin arjessani kuin tutkimustyössäni. Toisaalta pyrin tarkkailemaan sitä ikään kuin sivusta ja kyseenalaistamaan myös luonnollisilta vaikuttavia näkökulmia. Kulttuurin ja diskurssintutkijana etäännyttävä, analyttinen katseeni kohdistuu paitsi haastattelu- ja media-aineistoihin ja niistä käsin rakentuvaan yhteiskunnalliseen ilmiöön/kontekstiin, myös aikaisempaan tutkimuskirjallisuuteen, aivan erityisesti monitieteiseen ruokahävikintutkimukseen, jolla on ollut merkittävä rooli ilmiön rakentumisessa. Koska aikaisempi tutkimuskirjallisuus on yhtä aikaa osa tutkimuksen kohdetta sekä tieteellinen ja yhteiskunnallinen keskustelukumppani, tehtäväkseni tulee kriittisen analyttisyyden ja rakentavan keskustelun yhteensovittaminen.

Tässä on hyödyksi oman tutkimukseni refleksiivinen paikantaminen eli tutkijaa ja tutkijaa koskevien sitoumusten määrittäminen ja auki kirjoittaminen (ks. Fingerroos 2003). **Outi Fingerroos** (2003) erottelee neljä reflektiivisen paikantamisen aluetta: *Metodologisen reflektion* tehtävä on kirjoittaa auki metodit, teoriat ja käsitteet ja kuvata kuinka niitä käyttämällä on päädytty esitettyihin lopputuloksiin. *Epistemologinen reflektio* koskee tietoteoreettisia sitoumuksia ja tiedonintressiä ja siihen liittyviä näkökulman rajauksia, esimerkiksi kulttuurin käsitteen määrittelyä. *Itsereflektiolla* tarkoitetaan tutkijan henkilökohtaisten sitoumusten auki kirjoittamista ja *tutkimuksen sitoumuksien reflektiolla* tutkimuksen poliittisia sitoumuksia ja vaikutuksia suhteessa sekä tutkittaviin että ympäröivään yhteiskuntaan. Etnologisessa tutkimuksessa onnistunutta refleksiivistä paikantamista voi pitää tutkimuksen tieteellisen laadun edellytyksenä (hyvän tieteellisen käytännön ohella): ilman perusteellista paikantamista on vaikea osoittaa, miten esitetyt tulokset ja johtopäätökset ovat syntyneet. Mutta kuten sanottu, omassa tutkimuksessani reflektiivisellä paikantamisella on tämän lisäksi myös erityinen, keskustelukumppanien kunnioittamiseen liittyvä, tutkimuseettinen merkitys.

Metodologinen ja epistemologinen paikantaminen tulevat perusteellisesti kuvatuiksi luvuissa 2 ja 3. Sanon kuitenkin muutaman sanan itsereflektiosta ja tutkimuksen sitoumuksista. Ensimmäisen suhteen huomionarvoista on tutkimuksen tekeminen niin sanotusti kotikentällä. Tutkittavan yhteiskunnan ja kulttuurin jäsenenä minulla on aiheesta paljon arkikokemukseen perustuvaa kontekstitietoa, ja jaan myös monia sille tyypillisiä oletuksia. Olen kotikentällä myös eräässä vakavammassa mielessä. Laajasti ajateltuna edustan samaa koulutettua kaupunkilaista keskiluokkaa kuin haastateltavani, sitä koulutettua keskiluokkaa, joita tutkimani media puhuttelee (ks. M. Lehtonen ja Koivunen 2010) ja joka on kiinnostunut kestävästä kuluttamisesta (ks. Niva ym. 2019). Tämä tuttuus auttaa ehkä ymmärtämään tutkittavaa ilmiötä, mutta voi myös haitata kulttuuristen

¹⁸ Media-aineiston analyysissä jätin kuitenkin juttujen kirjoittajat ja muut niihin liittyvät henkilönimet mainitsematta, koska tutkimukseni kohdistui kulttuurissa jaettuun diskurssiin, ei yksittäisten henkilöiden sanomisiin. Lähteissä juttujen kirjoittajat on luonnollisesti mainittu.

itsestäänselvyyksien tunnistamista ja kulttuurin sisäisäisten erojen havaitsemista. Toisaalta epistemologisten sitoumusteni mukaisesti olen pyrkinyt tietoisesti etäännyttämään itseni tutkimusaiheestani ja siitä käytävästä tieteellis-poliittisesta keskustelusta. Tämä on loppujen lopuksi tuntunut aivan luontevalta joh-tuen tutkimustani ohjaavasta kriittisestä yhteiskuntaetnologisesta tiedonintres-sistä ja siitä, että kulttuurintutkijana positioni suhteessa tuohon keskusteluun on jo lähtökohtaisesti marginaalinen.

Tutkimus on harvoin arvoneutraalia, etenkin silloin kun sillä pyritään yh-teiskunnalliseen vaikuttavuuteen. Ei ole mitenkään poikkeuksellista, että (etno-logisessa) tutkimuksessa pyritään edistämään esimerkiksi tasa-arvoa, oikeuden-mukaisuutta, moniäänisyyttä ja hyvinvointia. Kyseen ollessa tiedeyhteisön laa-jasti jakamista arvoista ja tavoitteista, tavoitetta harvoin tarvitsee perustella. Ny-kyään kestävyys alkaa olla vastaavalla tavalla itsestään selvästi hyväksyttävä ta-voite. Sitä tärkeämpää olisi kuitenkin määritellä, mitä sillä tarkoitetaan. Samalla tehdään näkyväksi kannat ja sitoumukset, joita tutkimuksessa välttämättä ote-taan. Omassa tutkimuksessani sitoumuksista merkittävin on sitoutuminen vah-van kestävyuden määritelmään ja tavoitteeseen (ks. luku 3.1). Tämän poliittisen näkökannan olenkin pyrkinyt tekemään lukijalle selväksi. Toinen merkittävä si-toumus on edellä mainittu ruokahävikin vähentämisen tavoittelu; esittämästäni kritiikistä huolimatta ruokahävikin vähentämisen välttämättömyys on tätä tut-kimusta ohjaava lähtökohta. Ruokahävikin vähentäminen ei kuitenkaan välttä-mättä edusta vahvaa kestävyyttä, mikä aiheuttaa jännitteen suhteessa aikaisem-paan tutkimuskirjallisuuteen, jossa ruokahävikin vähentämistä lähestytään usein rajatummin ja käytännöllisemmin. Ilmiön tarkastelu vahvan kestävyuden näkö-kulmasta voi asettaa sen ikään kuin uuteen – osittain epäedulliseen – valoon, minkä kuitenkin toivon edistävän myös ruokahävikin vähentämistä. Tutkimuk-sen toteuttaminen ja tutkimustulosten julkaiseminen tutkittavia kunnioittavalla tavalla ei merkitse tutkijan ja tutkittavien näkökumien yhteneväisyyttä. Vaikei-den asioiden esiin nostamista avoimin kortein voi pitää yhteiskuntaetnologin, ja ylipäätään tutkijan tehtävänä (ks. myös Kaljonen ja Soini 2023; Kuula 2006)

2.5 Tutkimusprosessi

Aloin hahmotella väitöskirjan tutkimussuunnitelmaa syksyllä 2014. Olin tutki-nut uskontotieteen pro gradussani, kuinka *Helsingin Sanomien* mielipidekirjoi-tuksissa (2000–2009) tuotettiin käsityksiä hyvästä ja oikeasta ruuasta ja sitä kautta pyhistä rajoista (Raippalinnalla 2013). Tutkimuksen loppumetreillä olin oivaltanut, että tuo keskustelu koski lähes poikkeuksetta ruokaa, joka oli hyvää vauhtia mat-kalla kohti suitamme. Ruuan elämäntarina hahmottui lineaarisena polkuna, jonka päätepisteenä oli aterioiva ihminen. Siitä oli rajattu pois sekä ruoka, joka syystä tai toisesta jää kuluttamatta ja lähtee omille reiteilleen, että metaboliamme läpi kulkeva aine, joka jatkaa matkaansa esimerkiksi ulosteena tai virtsana. Väi-töstutkimukseni idea lähti liikkeelle tästä havainnosta: minua kiinnosti tutkia ruuan ja jätteen/jätösten välisiä kulttuurisia kytköksiä ja katkoksia.

Jokin todellisuudessamme oli kuitenkin muuttunut 2010-luvulle tultaessa. Ruuan ja ruokajätteen yhteys oli muutaman vuoden aikana noussut yleiseksi puheenaiheeksi, ja sille oli annettu uusi nimikin, ruokahävikki. Muutos ei tullut täytenä yllätyksenä. Maisterintutkielmaa kirjoittaessani, noin vuonna 2010, olin osallistunut professori **Juha Heleniuksen** pitämälle agroekologian peruskursseille Helsingin Viikissä. Helenius puhui meille jätteeksi päätyvästä ruuasta, varmaankin viitaten kansainvälisiin ja kotimaisiin tutkimuksiin, joita juuri tuona aikana alkoi ilmestyä. Uskoakseni kuulin tuolloin ensimmäistä kertaa myös termin ruokahävikki. Olin silloin tällöin dyykannut ystäväieni kanssa ruokaa kauppojen roskiksista, mutta en ollut sen enempää ajatellut asian globaaleja ekologisia ulottuvuuksia. Nyt olin järkyttynyt: olisihan asialle toki tehtävä jotakin. Suunnittelin mielessäni kampanjoita. Varmaan juuri kyseiset luennot saivat minut kiinnittämään huomion aiheen poissaoloon tutkielmani aineistossa. Olen Heleniukselle velkaa tutkimusaiheen, mutta ehkä jotain muutakin. Samalla kun hän esitteli meille hävikkiongelman, hän toi esiin myös epäilyksensä sen suhteen, edistäisikö ruokajärjestelmää tehostaminen ja erilaisten ”sivuvirtojen” hyödyntäminen loppujen lopuksi kokonaiskestävyyttä. Resurssien tarkempi hyödyntäminen ei todennäköisesti vähentäisi resurssien kokonaiskäyttöä, vaan yksinkertaisesti lisäisi tuottavuutta ja taloudellista toimintaa. Tätä perua lienee se kriittinen etäisyys, josta tätä asiaa tarkastelen.

Väitöskirjassa ei ole tilaa niille sivu- ja harhapoluille, jota tutkimuksen aikana astelin, joten kerron tutkimusprosessista raa’asti karsitun version. Aloitin tutkimuksen *Helsingin Sanomista*, koska se tuntui luontevalta pro graduni jälkeen. Myös pelkän media-aineiston perusteella oli tehty (Turunen 2011) ja tehtiin (Kajander 2020) kiinnostavaa etnologista tutkimusta. Sitä paitsi pidin itseäni teksti-tutkijana enkä osannut nähdä itseäni tekemässä haastatteluja tai muuta ”osallistuvaa” tutkimusta. Luin ruokahävikkiä ja ruokahävikin vähentämistä koskevaa tutkimuskirjallisuutta, jota 2010-luvun edetessä alkoi ilmestyä jo ihan liikaa – paitsi omalla alallani. Upposin hallintamentaliteettien tutkimukseen ja diskursiivitutkimuksen teoreettismetodologisiin keskusteluihin. Eksyin poliittiseen ja kestäväan kuluttamiseen ja kahlasin läpi yhteiskuntatieteellistä (lähinnä käytäntöteoreettista) tutkimusta ruokahävikistä, jätteestä ja kestävydestä. Analyysi edistyi, aloin hahmottaa hävikkiongelman rakentumisen ja kuluttajan vastuun tuottamisen keskeisiksi tutkimuskysymyksiksi ja hahmotella niihin myös vastauksia. Aloin kuitenkin menettää otteen etnologiseen kirjoittamiseen ja tutkimustapaan, jotka ei ehkä alun perinkään ollut kovin vahva, olihan taustani enimmäkseen uskontotieteessä. Samalla media-aineisto alkoi kyllästyttää. Vanhempainvapaalla 2016–2017 kaikki tuntui hyvin etäiseltä.

Halusin tutkimuksen tekemiseltä jotakin muuta. Syyskuussa 2017 (edelleen vanhempainvapaalla) olin sitten Hävikkifestareilla havainnoimassa ja etsimässä haastateltavia tutkimukseeni. Olin innoissani siellä tapahtuneiden kohtaamisten avaamista näkökulmista ja tyytyväinen tutkimuksen uuteen suuntaan. Haastateluaineistossa kuluttajan vastuu näyttäytyi paljon moniulotteisempaa kuin mediassa, siksi halusin paneutua siihen. En voinut kuitenkaan kirjoittaa vastuun omaksumisesta ennen kuin tiesin, mistä vastuuta otettiin. Ensimmäinen

haastatteluaineistoa koskeva artikkeli käsittelikin siten ruokahävikin merkityksellistämistä haastatteluissa. Se oli sekä kysymyksien että analyysimenetelmien puolesta rinnasteinen media-aineistoa käsittelevälle artikkelille, joka käsitteli ruokahävikkiongelman (ja kuluttajan vastuun) rakentumista *Helsingin Sanomissa*. Olin löytänyt aiheeseen etnologisen tulokulman, normin uudelleen merkityksellistämisen, mutta siitä puuttui edelleen etnologinen keskustelu, johon tutkimukseni kiinnittäisin. Saan kiittää avuliasta vertaisarvioitsijaa banaalin kestävyuden käsitteen ehdottamisesta. Kolmannessa artikkelissa pääsin viimein perehtymään toimijuuden ja vastuun rakentumiseen haastatteluissa. Tulin vakuuttuneeksi aineistossa piilevästä ”vastarinnasta”, joten hakeuduin kohti Michel de Certeaut ja arkipäivän taktiikoita. Artikkelia viimeistellessä muistin minulle esitetyn kysymyksen ajalta, jolloin painiskelin diskurssitutkimuksen ja ns. toisen polven käytänteoreettisen kulutustutkimuksen kimpussa: miksi et katsoisi meidän, etnologien ja antropologien, omia käytänteoreetikkojamme?¹⁹ Tämän artikkelin olin kutonut de Certeaut ympärille. Inspiroiduin ja hain kirjahyllystä niteen Sherry B. Ortneria ja kohta tiesin, kuinka jäsentäisin tutkimuskysymykseni ja tulokseni tässä yhteenveto-osassa: kysymys olisi ruokahävikin vähentämisen kulttuurisesta projektista ja siihen kytkeytyvistä vakavista peleistä. Samalla loksalti paikoilleen etnologinen tulokulmani tutkimusaineeseeni. Oivalsin, mitä yhteiskuntaetnologinen näkökulma ruokahävikin tutkimukseen juuri tässä tutkimuksessa tarkoitti.

¹⁹ Kiitän tutkimusseminaaria vetänyttä Laura Starkia kysymyksen esittämisestä.

3 TEOREETTINEN PERUSTA

3.1 Kestävyys

Kestävyden on perinteisesti ajateltu koostuvan kolmesta tasavertaisesta osa-alueesta tai pilarista: ekologisesta, taloudellisesta ja sosiaalisesta kestävydestä. Myös vuonna 2015 allekirjoitettu YK:n kestävä kehityksen globaali toimintaohjelma, Agenda 2030, tähtää ”köyhyyden poistamiseen sekä kestäväan kehitykseen, jossa otetaan ympäristö, talous ja ihminen tasavertaisesti huomioon” (Suomen YK-liitto ei pvm.). Toimintaohjelma sisältää 17 tavoitetta, jotka jäsenvaltioiden pitäisi yhdessä saavuttaa vuoteen 2030 mennessä. Kestävien tuotanto- ja kulutustapojen varmistaminen on yksi Agenda 2030 tavoitteista (tavoite 12). Ruokahävikin vähentäminen on yksi sen alatavoitteista (12.3) ja lisäksi keskeinen keino nälän poistamisessa.

Kestävyden käsite jäljitetään usein YK:n ns. Burtlandin komission raporttiin (UN 1987), jossa lanseeratun kestävyden määritelmän mukaan kestävyys merkitsee ”kehitystä, joka tyydyttää nykyhetken tarpeet viemättä tulevilta sukupolvilta mahdollisuutta tyydyttää omat tarpeensa” (YM 2023). Yleisesti kestävyden käsitteen ytimessä on taloudellisen kasvun ja kehityksen ja ympäristön tarpeiden yhteensovittaminen (Portney 2015, 25). Tässä mallissa yksi pääoma voidaan korvata toisella, eli luonnonpääoman menetys voidaan korvata ihmisen tuottamalla pääomalla, kuten varallisuudella ja teknologialla. Luonnon asettamat rajoitteet ihmisen toiminnalle nähdään siis suhteellisina. (Bonnedahl, Heikkurinen, ja Paavola 2022; Heikkurinen 2014.) Aluksi kestävä kehityksen käsitteeseen kytkeytyi ajatuksia teollisesta kasvusta irtautumisesta, mutta poliittisessa diskurssissa ne kääntyivät pian tavoitteeksi kasvattaa materiaalista elintaso tulevien sukupolvien tarpeita vaarantamatta (Heikkurinen 2014; Matero ja Arffman 2023). Kulutuksen ja kulutusmallien muuttaminen nostettiin kestävä kehityksen polttopisteeksi YK:n Rion maailmankokouksen Agenda 21 raportissa vuonna 1992. Näin keskeiseksi muodostui pyrkimys vaikuttaa siihen, kuka

kuluttaa ja mitä ja minkälaisin seuraamuksin. Vaikka julkisella vallalla ja hallinnolla nähtiin keskeinen rooli kulutuskäyttäytymisen muutoksen mahdollistajana, kestävän kuluttamisen keskeiseksi tavoitteeksi tuli saada yksilöt harkitsemaan kulutusvalintojaan ja punnitsemaan niiden ympäristövaikutuksia. (Portney 2015, 42–45.) Osana uusliberalistista talouspolitiikkaa kestävä kehityksen painopiste siirtyi kestäväan kuluttamiseen ja vihreään konsumerismiin ja kuluttajien tehtäväksi tuli yhtä aikaa lisätä talouskasvua ja luoda painetta kestävämmän tuotannon ja kulutuksen järjestelmän rakentamiselle. (Matero ja Arffman 2023).

Monet ovat kuitenkin korostaneet, että talousorientoituneet kestävyysagendat, jotka perustuvat tasapainon tavoitteluun yhdenvertaisiksi miellettyjen osa-alueiden (ekologinen, sosiaalinen ja taloudellinen) välillä ovat tavoitteeltaan riittämättömiä. Tällaista kestävyuden määritelmää onkin kutsuttu *heikkoksi* kestävyudeksi (ks. Heikkurinen 2014). Kriitikoiden mukaan esimerkiksi Agenda 2030 tavoittelee muutosta nykyisten talouskasvulle perustuvien sosiaalisten rakenteiden sisällä. Teknologisia ratkaisuja korostamalla vältetään perustavanlaatuisilta rakenteellisilta muutoksilta, ja ongelma pystytään sopeuttamaan nykyisen järjestelmän tarjoamiin ratkaisumalleihin. Agenda tavoittelee talouskasvun ja ekologisten vaikutusten irtikytkentää tuotantoa ja kulutusta tehostamalla, vaikka todisteita irtikytkennän mahdollisuudesta ei ole. Talouskasvu johtaa edelleen luonnonvarojen ylikäytön lisääntymiseen ja sillä saavutetun vaurauden epätasaiseen jakaantumiseen. Äärimmäisen köyhyyden poistamisessa on epäonnistuttu myös YK:n omien arvioiden mukaan. Heikon kestävyuden politiikka ei haasta nykyisiä instituutioita ja valtarakenteita vaan asettaa nykyisen etuoikeutetussa asemassa elävien ihmisten toiveet tulevien sukupolvien tarpeiden edelle, ei-inhimillisestä luonnosta puhumattakaan. (Bonnedahl, Heikkurinen, ja Paavola 2022, 151–52.)

Tilalle on ehdotettu ekologisesti orientoitunutta eli *vahvaa* kestävyuden määritelmää. Tässäkin määritelmässä ekologinen, sosiaalinen ja taloudellinen pääoma täydentävät toisiaan, mutta ekosysteemit asettavat rajat taloudelliselle ja sosiaaliselle toiminnalle, koska luonnonresurssit ja prosessit eivät ole korvattavissa ihmisen tuottamalla pääomalla. (Heikkurinen 2014, 11–12). Ensisijaista on ekosysteemien jatkuvuus eli kyky tuottaa ja ylläpitää (ihmis)elämälle välttämättömiä prosesseja ja resursseja:²⁰ Ilman ekologista kestävyyttä, ei voi pitkällä tähtäimellä olla myöskään sosiaalista, taloudellista – tai kulttuurista (ks. Tsing 2017) – kestävyyttä. Ottaen huomioon kuluttamisen ympäristövaikutukset ja vaurauden epätasaisen jakaantumisen on selvää, että vauraiden yksilöiden ja yhteiskuntien tulisi vähentää kulutusta merkittävästi. Kuten **Matt Wattson** (2017) toteaa, tämä ”imperatiivi” unohtuu usein kestävyystutkimuksessa ja politiikassa,

²⁰ Tyypillisessä kestävyysajattelussa muilla eliölajeilla ja ekosysteemeillä on merkitystä vain siinä määrin, kun niitä pidetään tarpeellisina ihmisen hyvinvoinnin turvaamiseksi. Antroposentrisyydestä eroon pääsemiseksi on katsottu tarpeelliseksi luoda uusia käsitteitä/tavoitteita. Esimerkiksi *planetaarisen hyvinvoinnin* käsiteessä eliölajit ja ekosysteemit nähdään itseisarvoisina ja huomio kiinnitetään niiden (ihminen mukaan luettuna) hyvinvointia ylläpitävien ekologisten prosessien ja järjestelmien tukemiseen. (Kortetmäki ym. 2021.) Moraalisesta antroposentrismistä luovuttaessa taloudellisen ja sosiaalisen toiminnan rajat kapenevat entisestään.

jossa ”kestävyys” näyttäytyy suhteellisena parannuksena vielä haitallisempaan ”normaaliin” tuotteeseen tai palveluun nähden. Taustalla vaikuttavat esimerkiksi haluttomuus luopua saavutetusta elintasosta ja yhteiskuntia ohjaava uusliberaali demokratia, jossa kehitystä ja hyvinvointia mitataan bruttokansantuotteella. (emt. 343–344.) Vahvan kestävyuden näkökulmasta kaikki kulutusta lisäävä toiminta on kestäväntöntä, kun taas kaikki kulutusta vähentävä toiminta edistää kestävyyttä – mutta ei vielä tee siitä kestävää (Heikkurinen 2014, 15–16).

Toisaalta pelkästään kulutuksen vähentämistä korostamalla ei myöskään saada aikaan toivottuja lopputuloksia, koska tarvittavat vähennykset näyttävät nykyisen elämäntavan ja hyvinvointikäsitteiden kannalta mahdottomalta toteuttaa. Huomiota tulisi kiinnittää siis tarpeiden tyydyttämisen ja hyvinvoinnin tuottamisen tapoihin ja niiden radikaaliin uudistamiseen. (Lähde 2023.) Vahvalle kestävyydelle perustuva kestävyyspolitiikka pyrki väestömäärän ja kuluttamisen rajoittamisen lisäksi yhteiskunnallisen muutoksen aikaansaamiseen.²¹ Tämä edellyttää nopeaa kulttuurista muutosta ja *kulttuurisen pääoman* kehittämistä kestävämpään suuntaan. (Bonnedahl, Heikkurinen, ja Paavola 2022, 152.) **Fikret Berges & Carl Folke** (1992) kirjoittavat, että kulttuurinen pääoma määrittää keinot, joilla yhteisöt muokkaavat ympäristöään ja ovat sen kanssa vuorovaikutuksessa. Käsite pitää sisällään esimerkiksi maailmankuvan, etiikan, uskonnon ja yhteisöissä rakentuvan ja välittyvän tiedon ympäristöstä ja siinä toimimisesta, mutta myös yhteiskunnalliset normit ja instituutiot. Kulttuurinen pääoma määrittää, miten käytämme luonnonpääomaa (esim. ekologisia resursseja ja prosesseja) ihmisen toimintaan perustuvan pääoman (taloudellinen tuotanto) tuottamiseksi. Kulttuurilla, sen laajassa merkityksessä, on siis keskeinen rooli kestävässä yhteiskunnan mahdollistajana – yhtä hyvin kuin sen estäjänä.

Mahdollinen muutos kohti kestävämpää yhteiskuntaa ei tapahdu vain esimerkiksi talouden ja politiikan aloilla, vaan paikallisesti osana ihmisten arkielämää (Hämeenaho ja Wollin 2020). Ekologisen, taloudellisen ja sosiaalisen kestävyuden ohella voidaankin puhua *kulttuurisesta kestävydestä*. Kulttuurinen kestävyys viittaa toisaalta kulttuuriseen jatkuvuuteen ja toisaalta kulttuurin merkitykseen kestävyystavoitteiden saavuttamisen kannalta, esimerkiksi erilaisten kestävyystavoitteiden ja -toimenpiteiden ruohonjuuritason vaikutuksiin ja hyväksyttävyyteen. Lisäksi kysymys on ihmisten ja yhteisöjen mahdollisuuksista osallistua kestävyystavoitteiden ja sen saavuttamiseksi käytettävien keinojen määrittelyyn. Kestävyystutkimuksen käsityksiä kulttuurista ja kulttuurisesta kestävydestä on eritelty muutamissa tutkimuksissa (Parra 2018; Soini ja Birkeland 2014; Dessein ym. 2015; ks. Sonck-Rautio 2019, 43–44). **Joost Dessein** kumppaneineen (2015, 28–29) erottelevat kolme näkökulmaa kulttuuriseen kestävyys-

²¹ Vahvasti kestävä kehitys edellyttää tuotannon ja kulutuksen tehostamisen lisäksi pyrkimystä kohti *vaikuttavuutta ja riittävyyttä*: ”right things with a just distribution and within Earth’s capacity (effective), and in a scale that is relevant for wellbeing (sufficient).” (Heikkurinen & Bonnedahl, 2018.) Jos tavoitteena on vaurauden lisääminen väestömäärää rajoittamatta, pääasiallisesti keinoksi ekologisen kestävyuden tavoitteluun jäävät teknologiset ratkaisut. Koska vaurautta pyritään lisäämään tuottamalla jatkuvaa talouskasvua, tuotannon ja kulutuksen rajoittamisen sijasta pyritään puuttumaan niiden ekologisiin vaikutuksiin. (Bonnedahl, Heikkurinen ja Paavola 2022).

Kulttuurin voi hahmottaa *yhtenä kestävyiden osa-alueena* (culture in sustainability), jolloin se nähdään ikään kuin neljäntenä pilarina ekologisen, taloudellisen ja sosiaalisen kestävyiden rinnalla. Esimerkiksi Agenda 2030 esittää kulttuurisen kestävyiden yhtenä kestävyiden ulottuvuutena; siinä kulttuurisella kestävyydellä tarkoitetaan ”kulttuuriin liittyvien asioiden kuten kielten, perinteiden ja tapojen säilyttämistä” (Kestävä kehitys 2023). Yksinkertaisimmillaan se viittaa siis kulttuuriseen jatkuvuuteen. *Kulttuuri kestävyiden puolesta -näkökulmasta* (culture for sustainability) kulttuurin nähdään toimivan kestävä kehityksen mahdollistavana kontekstina ja välittäjänä muiden kestävyiden osa-alueiden välillä. *Kulttuuri kestävyidenä* näkökulmasta (culture as sustainability) kulttuuri nähdään pohjana, jolle kaikki kestävyys rakentuu, tai on rakentumatta. Sen ymmärretään läpäisevän kaiken inhimillisen toiminnan, myös esimerkiksi talouden. Tällöin kulttuurinen kestävyys nähdään ikään kuin maailmankuvana, jossa kestävyys on perustava arvo, jolle kaikki toiminta perustuu. Siinä on kyse jaetuista merkityksistä ja keinoista, joihin tukeutuen yhteisö tai yhteiskunta voi jatkaa olemassaoloaan oman tai toisten elämän edellytyksiä tuhoamatta. (Dessein ym. 2015; Marshall 2016, 19). Tälle alueelle paikantuvat myös erilaiset (aina kulttuurisesti rakentuvat) tavat määrittellä ja tavoitella kestävyttä.

Kirsi Sonc-Rautio (2019, 44) toteaa, että kulttuurisen kestävyiden ytimessä on muutos: Kulttuurinen kestävyys voidaan määrittellä John Hawkesin tavoin yhteiskunnan kyvyksi kohdata haasteita ja mahdollisuuksia tavalla, joka heijastelee kansalaistensa arvoja ja toiveita. Edelleen se voidaan Katriina Siivosen tavoin ymmärtää yhteisön mahdollisuuksiksi osallistua päätöksentekoon ja oman kehityksensä ja kulttuuriperintönsä suunnan määrittelyyn. (Emt., 43.) Vahvan kestävyiden näkökulmasta kulttuurinen kestävyys merkitsee ekologista kestävyttä edistävien jaettujen merkityksien ja keinojen tunnistamista ja jalostamista yhdessä yhteisön arvojen ja toiveiden pohjalta, mutta myös kestävämmistä irti päästämistä. Siten kulttuurisen kestävyiden voisi ajatella merkitsevän yhteisön arvojen ja toiveiden pohjalta kumpuavaa kestävyystavoitteiden määrittelyä ja niiden toteuttamista (ks. Sonc-Rautio 2019, 43.) Tällainen kulttuuriseen transformaation perustuva kestävyys onkin oleellisessa osassa vahvan kestävyiden tavoittelussa.

Heterogeenista kestävyyspuhetta voi jaotella sen mukaan, minkä asteisia muutoksia siinä ehdotetaan. Usein tavoitteena ovat *heikot* tai *vähittäiset* muutokset eli sosiaalisten, taloudellisten ja poliittisten järjestelmien jatkuvuuden turvaaminen ja mahdollisuus jatkaa elämää kuten ennenkin. Tämä merkitsee esimerkiksi intressiryhmien tavoitteiden yhteensovittamista ja/tai nykyisten järjestelmien osien hienosäätämistä. Kun tavoitteena on nykyisten järjestelmien parantaminen kokonaisuudessaan, esimerkiksi hallinnon käytäntöjä muuttamalla, voidaan puhua *kestävyysmuutoksesta*. Kestävyysmurros puolestaan merkitsee järjestelmien täydellistä uudistamista tai uudelleenrakentamista. Sen ytimessä ovat muutokset uskomuksissa, arvoissa, maailmankuvissa ja käyttäytymisessä sekä globaaleissa järjestelmissä ja paradigmoissa. (Vehmasto, Salo, ja Soini 2022, 12; Soininen ym. 2022, 124). Vahva kestävyys edellyttää tällaista radikaalia sosio-ekologisten järjestelmien ja elämäntapojen mullistusta (ks. Soininen ym. 2022,

121). Kysymys on kulttuurisen pääoman uudistamisesta ja sukupolvien päähän tulevaisuuteen katsovasta kulttuurisesta transformaatiosta. Kestävyystieteilijä **Donella Meadows** (2008) on korostanut vakiintuneiden järjestelmää ohjaavien tavoitteiden ja paradigmojen ja niiden rajallisuuden ymmärtämisen merkitystä kestävyysmurrokselle (Soininen ym. 2022, 124). Kuten **Annika Lonkila & Minna Kaljonen** (2023) selventävät, paradigmoilla tarkoitetaan itsestäänselvyyksinä otettuja oletuksia ja ääneen lausumattomia ajatusmalleja, jotka ohjaavat yleisesti toimintaamme, kokemustamme ja ajatteluamme: paradigma ”määrittää odotuksemme maailmasta ja kehystää esittämämme kysymykset”. Vaikka vallitsevien paradigmojen tunnistaminen on usein vaikeaa, se on kuitenkin mahdollista ja tarpeen murrosta jarruttavien paradigmojen kyseenalaistamiseksi ja muuttamiseksi (emt.).

Kestävyysmurroksesta on kirjoitettu myös erityisesti ruokajärjestelmän kontekstissa. Ruokaturva ja hyvän ravitsemuksen takaaminen kaikille ovat ruokajärjestelmän tärkeimmät tavoitteet. Ruokaturvan osatekijöitä ovat ruuan saatavuus, saavutettavuus, hyödyntäminen ja ravitsemuksellinen laatu sekä ruoan saatavuuden ja saavutettavuuden jatkuvuus. Vaikka suomalainen ruokaturva on saatavuuden osalta maailman kärkitasoa, ruokaturvaa ei voida pitää kestäväenä, koska tuotannon ja kulutuksen ilmastovaikutukset nakertavat ruokaturvan globaalia ja sukupolvien välistä oikeudenmukaisuutta. (Kortetmäki ym. 2022.) Ruokaylimäärän tuottaminen on ruokaturvan kannalta välttämätöntä, sen avulla mm. tasataan satovaihteluita ja parannetaan ravinnon saatavuutta. Ongelmana on, että nykyisellään ruuantuotannon hyödyt ja haitat jakautuvat epätasaisesti: samaan aikaan kun miljardit ihmiset kärsivät nälästä, huonosta ravitsemuksesta ja elinympäristöjen heikkenemisestä, tuotannon ympäristövaikutukset nakertavat ruuantuotannon edellytyksiä entisestään. Yhteiskunnat ovat hyvin eriarvoisessa asemassa suhteessa sekä ympäristönmuutokseen että ruokajärjestelmän riskien hallintaan. Samalla kun (yli)tuotanto lisää ruuan saatavuutta ja saavutettavuutta rikkaissa maissa, se vähentää köyhien mahdollisuuksia huolehtia omastaan. Tälläkin hetkellä valtaosa nälkäisistä on ruuan tuottajia. (Gille 2012; Bernstein 2016; Jonathan Cloke 2016; Hickel 2016; Kaljonen, Karttunen, ja Kortetmäki 2022b; Lähde 2018.) Ylijäämän uudelleen jakaminen ei riitä, koska se pikemminkin ylläpitää kuin purkaa globaalia epätasa-arvoa ylläpitäviä rakenteita; esimerkiksi rikkaiden maiden ylimäärän ja ylijäämän ohjaaminen köyhiin maihin voi johtaa paikallisen tuotannon hiipumiseen ja ruokaturvan heikkenemiseen entisestään (Gille 2012; Hammer 2022, 28).

Riittävän ravitsemuksen takaaminen kaikille edellyttää ruokajärjestelmän oikeudenmukaista kestävyysmurrosta (Kaljonen, Karttunen, ja Kortetmäki 2022a, 13). Tämä tarkoittaa muutoksia järjestelmän kaikilla tasoilla (alkutuotannosta kotitalouksiin ja jätteen käsittelyyn) ja sektoreilla (esim. politiikka, talous, maatalous, energia, teknologia ja koulutus). Pohjimmiltaan se merkitsee kokonaisvaltaista muutosta kohti kestävää yhteiskuntajärjestelmää (Kaljonen ym. 2022, 7) eli ”koko yhteiskuntaa ja maailmaa koskevan kestävyysmurroksen edistämistä ruokajärjestelmässä” mahdollisimman oikeudenmukaisesti (Kortetmäki ym. 2022, 15). Ruokahävikin vähentäminen on (välttämätön) osa tuota murrosta, ja

siksi sitä onkin perusteltua tarkastella osana ruokajärjestelmän oikeudenmukaisen kestävyysmurroksen kokonaisuutta. Vaikka uskomuksiin ja maailmankuviin kytkeytyvän paradigmatason muutoksen merkitystä on korostettu viimeaikaisessa kestävyystutkimuksessa, kulttuurista tai kulttuurista transformaatiota ei useinkaan käsitellä kovin perusteellisesti monitieteisissä kestävyysmurrosta koskevissa tutkimuksissa ja suunnitelmissa; usein kulttuuri tulee esiin lähinnä kulutuskäyttäytymistä ohjaavina tapoina, ruokakulttuureina ja identiteettitekijöinä. Kulttuuriset ajattelutavat ja käytännöt vaikuttavat kuitenkin myös kestävyystavoitteiden määrittelyyn ja kestävyystoimenpiteiden rakentumiseen yhteiskunnassa. Taloudellisen tai poliittisen päätöksenteon menetelmiin normalisoituneet kulttuuriset arvot ja käytännöt myös ylläpitävät valtasuhteita, ja siksi valtasuhteet ja niiden kulttuurinen tuotanto pitäisikin huomioida entistä paremmin (Kortetmäki ym. 2022, 18–19).

Tarkastelemalla ruokahävikin vähentämiseen liittyviä diskursseja ja käytäntöjä pyrin hahmottamaan (kulttuurisia) paradigmoja ja niiden muutosta. Lisäksi pohdin vahvan kestävyuden edellyttämän kestävyysmurroksen mahdollisuutta erityisesti kulttuurisen transformaation näkökulmasta. Tavoitteena on tuoda esiin ruokahävikin vähentämisen paradigmoihin kytkeytyviä rajoitteita ja kartoittaa mahdollisuuksia ruokahävikin ja kestävyuden ”toisin” ajatteluun, niin empiirisesti kuin teoreettisesti. Pyrin avaamaan keskustelua esimerkiksi seuraavista kysymyksistä: Minkälaiset mahdollisuudet kuluttajilla on hävikin syntyyn kytkeytyvien sosiaalisten käytäntöjen muuttamiseen nykyisen ruoka/jäteregimin kontekstissa? Onko ruokahävikin merkittävä vähentäminen mahdollista ilman järjestelmän uudistamista ja vallitsevan kulttuurin transformaatiota? Miten kulttuurinen murros suhteutuu jätettä tuottavaan ja siitä hyötyvään talousjärjestelmään (ks. Jon Cloke 2020)? Entä minkälaisia murroksia ja luopumisia vallitsevasta ruokaylimäärän kulttuurista (ks. luku 6.2) irtautuminen edellyttäisi ja mitä voitaisiin saada tilalle?

Kestävyys ja kestävyysmurros ovat kuitenkin monella tapaa kompleksisia käsitteitä ja tavoitteita, sillä yksiselitteisiä kriteerejä (ekologiselle) kestävyydelle ei ole olemassa: se, mikä on kestävää yhdessä paikassa ja yhtenä aikana, ei välttämättä ole kestävää toisaalla. Tämän tutkimuksen kannalta keskeisin problematiikka liittyy kuitenkin kestävyuden tavoitteen ja sen saavuttamiseksi käytettävien keinojen määrittelyyn. Samalla kun maapallon ekologista tilaa ja globaalin ihmisyyhteisön hyvinvointia koskeva tutkimustieto todistaa kestävyysmurroksen välttämättömyydestä ja kiireellisyydestä, niiden oikeudenmukaiseen toteuttamiseen liittyy merkittäviä haasteita. EU:n Vihreän siirtymän politiikka ja siihen liittyvä turpeen energiakäytön alasajo Suomessa tarjoaa tästä hyviä esimerkkejä. Suomalaiset turvetuottajat ovat pitäneet siirtymää epäonnistuneena ja epärealistisena (Lempinen ja Vainio 2023). He kokevat jääneensä osattomiksi päätettäessä siirtymän ja siihen kytkeytyvän kompensaatiopolitiikan keinoista ja, ennen kaikkea, siirtymän valmistelusta. Samaan aikaan, kun globaalin ilmaston ja ympäristönmuutosten torjunnalla on kiire ja muutosten viivyttäminen kärjittää globaalia epäoikeudenmukaisuutta entisestään, epäoikeudenmukaiseksi koetut siirtymät nakertavat ympäristötoimien hyväksyttävyyttä ja murroksen mahdollisuuksia

paikallisesti. (Emt.) Käynnissä olevat ympäristömuutokset tulevat joka tapauksessa johtamaan murroksiin, ja hallitsemattomina ne tuskin johtavat kovinkaan reiluihin lopputuloksiin. Konflikteja välttelevällä konsensushakuisella politiikalla ja tutkimuksella ei saada aikaan riittävän laajoja ja ripeitä muutoksia (Kallonen ja Soini 2023). On kuitenkin hankala nähdä, miten hallittu ja oikeudenmukainen murros olisi mahdollinen ilman kansalaisten tukea ja laajamittaista kulttuurista murrosta.

3.2 Diskurssi ja hallinnallisuus

Lähestyn ruokahävikin vähentämistä ja siihen liittyviä arkielämän käytäntöjä tulkitsevan diskurssintutkimuksen näkökulmasta. Diskurssintutkimuksessa kielen käyttö nähdään kontekstisidonnaisena sosiaalisena toimintana, jolla on seurauksia: kieltä käyttämällä tuotetaan sosiaalista todellisuutta. Tulkitsevan diskurssintutkimuksen huomio kohdistuu valitun diskurssin rakentumiseen ja rooliin sosiokulttuurisen todellisuuden tuottajana ja ylläpitäjänä. Tavoitteena on kuvata, miten diskurssit ja niiden laajemmat kontekstit muodostuvat ja mitä ne mahdollistavat. (Pynnönen 2013, 27–28). Kriittisen diskurssintutkimuksen (CDS) perinnettä ja Norman Faircloughta (1992, 128) seuraten tarkoitan *diskurssilla* tilannesidonnaista kielen käyttöä yleensä ja *diskurssilla* (a discourse / discourses) erilaisia tapoja rakentaa ja kuvata jotakin asiaa kielellisesti, tietystä näkökulmasta. Tutkimukseni sijoittuu yhteiskuntatieteellisen diskurssintutkimuksen viitekehukseen, jossa tutkimus kohdistuu kielenkäytön lisäksi yhteiskunnallisiin rakenteisiin ja valtasuhteisiin. Toisin kun kriittisessä diskurssintutkimuksessa (CDS), tämä ei kuitenkaan tarkoita pyrkimystä ennalta oletettujen valtasuhteiden paljastamiseen ja muuttamiseen. (Ks. Potinkara, Raippalinn, ja Turunen 2022.) Etnologiasa vastaavanlaista lähestymistapaa ovat hyödyntäneet esimerkiksi **Arja Turunen** (2011) tutkiessaan naisten housujen käyttöä koskevaa keskustelua suomalaisissa naistenlehdissä 1889–1945 ja **Nika Potinkara** (2015) tarkastellessaan etnisyyden rakentumista kahden saamelaismuseon näyttelyissä.

Tutkimuksen lähtökohtana on sosiaalisen konstruktionismin oletus todellisuuden sosiaalisesta rakentumisesta. Jätteenä päätyvä jäte on materiaallinen toiseikka, ja sillä on konkreettisia ekologisia vaikutuksia, mutta ruokahävikki ratkaisuja vaativana ongelmana ja sen erilaiset ratkaisuyritykset ovat myös diskurssiivisen toiminnan tulosta. Myös kuluttajien mobilisointi ruokahävikin vähentämiseen on tapahtunut paljolti diskurssiivisin keinoin, esimerkiksi tuottamalla, jakamalla ja välittämällä tietoa, perustelemalla ruokahävikin ongelmallisuutta ja suostuttelemalla kuluttajia muuttamaan käyttäytymistään. En kuitenkaan lähesty diskurssia arkikokemuksesta tai materiaalisesta maailmasta irrallisena asiana; hävikkidiskurssi on tiiviisti kytköksissä esimerkiksi erilaisiin sosiaalisiin käytäntöihin (kotitalousvalistus), arkirutiineihin (syöminen), materiaaleihin (elintarvikkeet biologisine prosesseineen), yhteiskunnan infrastruktuureihin (jätetuolto) ja globaaliin talousjärjestelmään (ruoka/jäteregimit). Vaikka keskityn pääasiassa puhutun ja kirjoitetun ilmaisun tarkasteluun, kielen käyttöön liittyy

muukin merkityksiä tuottava toiminta, kuten visuaalinen ja materiaallinen ilmaisuus, esimerkiksi kaupunkitilassa (Scollon ja Wong Scollon 2003).

Diskurssi on hallinnallisuuden väline. Erityisesti uusliberalistisissa yhteiskunnissa ihmisiä hallitaan suoran rajoittamisen sijaan ”pehmeästi” suostuttelemalla (Miller ja Rose 2010; M. Lehtonen ja Koivunen 2010). Tällainen valta esimerkiksi houkuttelee näkemään ruokahävikin (tietynlaisena) ongelmana ja toimimaan sen ratkaisemiseksi. **Peter Miller** ja **Nikolas Rose** (2010) esittävät, että tavat esittää yhteiskunnallisia ongelmia pitävät sisällään oletuksia niiden ratkaisemisen keinoista tai vähintään alueesta, jolta ne ovat löydettävissä; ongelmat muotoillaan siis kuviteltavissa olevien ratkaisujen mukaan. Tämä koskee myös hävikkiongelmaa; pelkästään se, että kuluttajien valistaminen aiheesta koetaan mielekkäänä, indikoi oletusta kuluttajien merkittävästä roolista ongelman ratkaisemisessa ja valistuksen voimasta aikaansaada muutoksia kuluttajien toiminnassa. Miller ja Rose myös korostavat erilaisten vallan teknologioiden merkitystä yhteiskunnallisten ongelmien ja ratkaisujen tuottamisessa. Tällaisia ovat esimerkiksi erilaiset laskentamallit, mutta myös tutkimusraportointi, joukkotiedotus ja sosiaalinen media.

Suostutteleva valta toimii tuottamalla vallan alaista toimijuutta eli tarjoamalla *subjektiasemia* (esim. veronmaksaja, koti-isä, yrittäjä, syrjäytynyt, synnyttäjä, luonnonsuojelija). Subjektiasemat ja niitä omaksumalla syntyvät subjektiviteetit ovat eriarvoisia suhteessa niitä tuottaviin diskursseihin ja laajempiin diskurssijärjestyksiin. Diskurssijärjestyksellä tarkoitetaan esimerkiksi tietyn instituution kaikista diskurssityypeistä rakentuvaa hierarkkisesti järjestynyttä kokonaisuutta, joka muodostaa tietynlaista tietoa ja pois sulkee toisenlaista (Fairclough 1992, 55–56; 1995, 43). Esimerkiksi kuluttajuus näyttäytyy tavoiteltavana ja köyhyys ei toivottavana positiona. Molemmat tuottavat tietynlaisen toimijuuden ja toimintakentän, mutta vain toinen nauttii yhteiskunnan arvostusta. Tarjottuja subjektiasemia ei ole pakko omaksua, mutta toimijuus tietyn instituution tai yhteiskunnallisen osa-alueen diskurssijärjestyksen piirissä on sidoksissa siinä tarjoutuviin subjektiasemiin (Hall 1997, 55–57). Esimerkiksi asioiminen päivittäistavaraliikkeissä, ja enenevässä määrin myös julkisissa palveluissa, edellyttää kuluttajan position omaksumista, ja tästä positioista kieltäytyminen tekee elämän kulutusyhteiskunnassa hankalaksi. Samalla, kun kestävästä kuluttamisesta on tullut yksi yhteiskuntamme hegemonisista diskursseista, ”vastuullisesta kuluttajasta” on muodostunut suositeltu subjektipositio ja ihmisiä arvioidaan sen mukaan, miten he siitä syntyvän subjektiviteetin omaksuvat. Olkoonkin, että vastuullisen kuluttajan positio on tietyllä tavalla alisteinen laajemmalle kuluttajan positiolle ja osin ristiriitainen kasvavaa kulutusta tuotavalle jatkuvan kasvun diskurssille (ks. Aro 2010).

Rakenteellista valtaa tarkastelevaa diskurssintutkimusta on kritisoitu yksilöllisen toimijuuden sivuuttamisesta tai kieltämisestä.²² Kuitenkin myös diskurssintutkimuksesta löytyy tulokulmia yksilöllisen toimijuuden tarkasteluun. Tämä liittyy yksilöiden rooliin diskurssien ja (diskursiivisten) käytäntöjen ylläpitäjinä:

²² Sama koskee Foucaulaisesta diskurssintutkimuksesta ponnistavaa hallintamentaliteettien tutkimusta, kuten Miller & Rose (2010).

Vaikka diskurssien ajatellaan edeltävän yksilöitä, ne ovat riippuvaisia yksilöllisistä performansseista, sillä sen paremmin sosiaaliset käytännöt kuin diskurssitkaan eivät ole olemassa ilman jatkuvaa uusintamista. Ne sekä rajoittavat että mahdollistavat sosiaalista toimintaa muodostamalla käytettävissä olevat resurssit. Yksiön liikkumavara kytkeytyy tähän toistamisen ja toisin toistamisen dynamiikkaan, samoin kuin kysymys diskurssin/käytännön muutoksesta ja pysyvyydestä. Diskurssien osalta yksilön kulttuurisesti rakentuvaan toimijuuteen päästään käsiksi esimerkiksi *tulkintarepertuaarin* (Abell ja Myers 2008) käsitteen avulla. Sillä tarkoitetaan elämän aikana kehittyvää diskursiivisten resurssien tai tulkintakehyksien varantoa, josta käsin ihmiset jäsentävät maailmaa, tekevät siitä tulkintoja ja kommunikoivat toistensa kanssa. Erilaiset diskurssit/tulkintakehykset eivät ole toisiaan pois sulkevia, vaan niitä voi vaihdella tilanteen ja kontekstin mukaan. Yksilöiden tulkintakehykset kehittyvät suhteessa yhteiskunnassa vallitseviin diskursseihin, mutta henkilökohtaiseen elämäkokemukseen perustuen.

Diskurssit eivät valu yksisuuntaisesti esimerkiksi poliittiselta tasolta kansalaisten keskuuteen. Tietyntyyppisen diskurssin tai subjektiposition läsnäolo ylätasoin julkisessa keskustelussa ei kerro niiden välittymisestä, läsnäolosta tai merkityksestä ihmisille. Tämän takia tutkijat ovatkin kiinnittäneet huomiota niiden välittymiseen, muodostumiseen ja tuottamiseen erilaisissa arkipäiväisemmissä konteksteissa, joissa esimerkiksi poliittiset, kaupalliset tai valistusdiskurssit ja niiden kohteena olevat ihmiset kohtaavat (esim. Cherrier 2006; Stigzelius 2018; ks. myös McIlvenny, Klausen, ja Lindegaard 2016). Rajattujen kielenkäytön kontekstien tai diskurssikäytäntöjen²³ kautta päästään lähemmäksi sitä, kuinka ylätasoin diskursseissa tuotettuja merkityksiä ja positioita otetaan vastaan ja tehdään todeksi arkielämässä. Omassa tutkimuksessani tällaisen välittävän tilannekontekstin (ks. luvut 2.1 ja 2.2) aineiston ja sen yhteiskunnallisen kontekstin välille muodostavat sanomalehti *Helsingin Sanomat* ja kuluttajavalistustapahtuma *Hävikifestarit*, josta rekrytoin haastateltavat.²⁴ Vaikka myös sanomalehtikirjoitusten takana on oikeita ihmisiä omine repertuaareineen ja tavoitteineen, sanomalehtidiskurssin analysointi on lähempänä rakenteellisen vallan tutkimista, kun taas haastatteluaineisto tarjoaa näkökulmia diskurssien ja positioiden omaksumiseen ja tuottamiseen kulttuurin ruohonjuuritasolla.

3.3 Kulttuuriset projektit ja vakavat pelit

Tämän tutkimuksen fokuksessa on ruokahävikin vähentämisen *kulttuurisen projektin* ja siihen kytkeytyvän toimijuuden tarkastelu arkielämän ja sitä rajaavien

²³ Kriittisessä diskurssitutkimuksessa termillä tarkoitetaan tekstin tuotannon ja kulutuksen prosesseja, kun taas sosiokulttuurisella käytännöllä viitataan sosiaalisiin ja kulttuurisiin tapahtumiin, joiden puitteissa kielenkäyttö tapahtuu ja joiden yhteydessä diskurssikäytännöt muodostuvat (Fairclough 1992, 57).

²⁴ Median- ja kulttuuritutkimuksen piirissä on tehty vastaanottotutkimusta, jossa selvitetään, mitä ihmiset käytännössä tekevät medioillaan ja kuinka he ottavat vastaan (sivuuttavat, omaksuvat, tulkitsevat, vastustavat) niissä tarjoutuvia merkityksiä. Tällainen vastaanottotutkimus ei kuitenkaan ole oman tutkimukseni tavoite.

yhteiskunnallisten instituutioiden välimaastossa. Katse kohdistuu sinne, missä kohtaavat julkinen ja yksityinen, yhteinen ja henkilökohtainen sekä vallan käyttö ja vallan alaisuus. Tarkastelu kohdistuu toimijuuden ja vallan suhteeseen: suuriin diskursseihin (vallan toimijuus) ja siihen, mitä tapahtuu niiden lomassa ja reunamilla (vallan alainen toimijuus). Valtaa kuvataan usein kaksijakoisena: toisaalla on tiedon ja toiminnan mahdollisuuksia tuottava positiivinen valta, ja toisaalla on hallinnan ja kontrollin tuottama rajoittava eli negatiivinen valta. Myös subjektin käsite viittaa sekä valtaa käyttävään toimijaan että vallan käytön kohteena olevaan, alamaiseen. (Hynninen, Lindfors, ja Opas 2015, 172–73). Vallan käyttö ja vallan alaisuus ovat siten lähtemättömästi vuorovaikutuksessa. Kuitenkin, kuten Hynninen ja kumppanit (2015) toteavat, tutkimus keskittyy usein joko valta- tai toimijuuskeskeiseen analyysiin:

valtakeskeisessä analyysissä pyritään tarkastelemaan, miten tietty valtarakenne on syntynyt, miten se toimii ja millaisin diskurssein sitä pidetään yllä. Näin tutkimuksessa ollaan etupäässä kiinnostuneita valtaa rakentavista diskursseista ja siitä, millaista toimintatilaa tai subjektipositioita erilaiset diskurssit tuottavat toimijuudelle. Toimijakeskeinen analyysi pyrkii vuorostaan keskittymään siihen, miten ihmiset itse määrittelevät omaa toimijuuttaan, miten he sen kokevat ja miten he pystyvät omalla toimijuudellaan muokkaamaan valtarakennelmia. (Hynninen ym. 2015, 176–177.)

Valtokeskeisessä rakenteellisessa analyysissä toimijuuden mahdollisuus sijoitetaan (hegemonisten) diskurssien tuottamiin kehyksiin ja subjektipositioihin, jotka siis määrittelevät toimijuuden rajat: yksilö voi tietyissä määrin muokata toimintaa ja toimijuutta rajoittavia rakenteita, mutta hänellä ei ole pääsyä niiden ulkopuolelle. Toimijakeskeisessä analyysissä sitä vastoin keskitytään yksilöiden toiminnan mahdollisuuksiin ja ajatellaan, että toimijuus syntyy vasta silloin, kun toiminta on ainakin jossain määrin intentionaalista ja yksilöllä on mahdollisuus valita toisin. (Hynninen ym. 2015, 177–178.) Omassa tutkimuksessani yhdistän näitä lähestymistapoja. Toisaalta tutkin ruokahävikin vähentämisen projektin rakentumista ja tapoja, joilla siinä mobilisoidaan kuluttajia osallistumaan. Analysoin, miten hävikkiongelman ja kuluttajan vastuu rakentuvat julkisessa diskursissa ja minkälaista toimijuutta – eli minkälaisia toiminnan mahdollistavia subjektipositioita – projekti tuottaa. Toisaalta tarkastelen, miten yksittäiset ruokahävikin vähentämisestä kiinnostuneet ihmiset kiinnittyvät tuohon projektiin. Analysoin, miten he kiinnittyvät siihen osana henkilökohtaisia pyrkimyksiään ja omaksuvat, vastustavat ja muokkaavat siinä tuotettuja oletuksia, näkemyksiä ja subjektipositioita.

Hyödynnän tutkimuksessani antropologi ja käytäntöteoreetikko Sherry B. Ortnerin käsitystä *kulttuurisiin projekteihin ja vakaviin peleihin* sitoutuneesta toimijuudesta. Käytäntöteoria, tai käytännön teoria, tarjoaa sosiaalista käytäntöä keskitien ratkaisuksi yhteiskunnan rakenteita ja yksilön vapautta painottavan teorian välille. Sen mukaan ”ihmiset sisäistävät ja uusintavat sosiaalisia rakenteita osallistuessaan erilaisiin arjen käytäntöihin”, mutta ”voidakseen toimia ymmärrettävästi, heidän on hyödynnettävä arjen käytännöissään ympäröivän yhteiskunnan ja sosiaalisten rakenteiden ’säätöjä ja resursseja’” (Stark 2017, 149). Ortnerin kiinnostus suuntautuu sosiaaliseen elämään, jossa ihmiset omista asemistaan käsin suuntaavat aktiivisesti kohti erilaisia päämääriä ja projekteja.

Sosiaalinen elämä pitää sisällään niin rutiininomaisia käytänteitä kuin tarkoituksellista toimintaakin. (Ortner 2006, 129.) Jälkimmäinen on tiedollisesti ja emotionaalisesti latautunutta ja suuntautuu kohti tulevaisuutta ja tiettyjä päämääriä – vaikka toiminnan sosiaaliset seuraukset ovatkin suurelta osin ennalta arvaamattomia. Ihmiset käyttävät luovuuttaan tarttuakseen mahdollisuuksiin päämääriensä saavuttamiseksi, eivätkä he siten ole täysin sidottuja kulttuurisissa projekteissa tarjoutuviin malleihin. Toimijuus ei siten ole yksilön ominaisuus, vaan syntyy sosiaalisissa suhteissa ja suhteessa vallan toimintaan ja kulttuuriin ja yhteiskunnallisiin rakenteisiin:

Culture (in a very broad sense) constructs people as particular kinds of social actors, but social actors, through their living, on the ground, variable, practices, reproduce or transform the culture that made them. (Ortner 2006, 129).

Käytäntöteoria auttaa selittämään sosiaalisessa elämässä tapahtuvia muutoksia tarkastellessaan, miten jokapäiväiset käytännöt toimivat niin (pysyvyyttä edellyttävien) instituutioiden kuin muutoksenkin perustana (Stark 2017, 149–50). Kulttuurisia projekteja edistetään pelaamalla *vakavia pelejä*. Ne ovat taktiikoita, joilla omia kulttuurisia projekteja pyritään viemään läpi maailmassa, jossa ne alati törmäilevät toisten projekteihin. Joilla valtaa on vähemmän pyrkivät suojelemaan ja vahvistamaan omia kulttuurisia projektejaan, kun taas vallanpitäjien julkiset projektit luovat eräänlaisen yhteiskunnallisen normin. (Hynninen, Lindfors, ja Opas 2015, 178.) **John Scottin** käsitteitä hyödyntäen voidaan ajatella, että kulttuuriset projektit rakentuvat kahdenlaisista käsikirjoituksista: niin vallan alaiset kuin vallanpitäjätkin toimivat julkisuudessa ”julkisten käsikirjoitusten” mukaisesti, mutta vievät niiden puitteissa läpi omia ”kätkeytyjä käsikirjoituksiin”. Erityisen tärkeitä jälkimmäiset ovat vallanalaisille, koska ”niiden avulla he määrittelevät itsensä, tavoittelevat mahdollisimman korkeaa asemaa omassa ryhmässään sekä luovat ja puolustavat paikallisia käsityksiä siitä, mitä tarkoittaa olla hyvä ja kunniallinen”. (Stark ym. 2010, 84.) Ortner korostaakin, ettei riitä, että tarkastelemme, kuinka kulttuurisia pelejä pelataan: lisäksi tulee pyrkiä hahmottamaan itse pelejä: mitä pelatut pelit ovat, miten ne rakentuvat ja mihin ne tähtäävät (Ortner 2006, 5; Stark ym. 2010, 84)?

Omassa tutkimuksessani yksiselitteinen erottelu vallanalaisiin ja vallanpitäjiin ei ole mielekäs, koska tutkimus ei kohdistu yhteiskunnallisesti alistetussa asemassa oleviin ryhmiin tai ihmisiin eikä sen tarkoituksena ole tehdä näkyväksi vallan toimintaa tässä suhteessa (vrt. Stark ym. 2010). Lähestyn *ruokahävikin vähentämistä* ”vallanpitäjien”, kuten poliitikkojen, asiantuntijoiden, valistajien ja median edustajien tuottamana *kulttuurisena kestävyysprojektina*. Tämä ylhäältä päin johdettu projekti kuitenkin kietoutuu ”vallanalaisten” kansalaisten *henkilökohtaisiin projekteihin ja vakaviin peleihin*. Osallistuessaan erilaisiin arjen käytäntöihin kansalaiset puolestaan uusintavat, refleктоivat ja muovaavat heille tarjottuja projekteja. Näin muodostuu ruokahävikin vähentäminen kulttuurisena projektina sekä siihen kytkeytyvät, yksilön toimijuutta rajoittavat ja mahdollistavat, subjektiasemat ja vakavat pelit. Määrättyihin positiioihin perustuva asiantuntijuus (vallanpitäjäisyys) ja maallikkous (vallanalaisuus) eivät kuitenkaan ole selkeästi erotettavissa. Maallikoilla voi olla hyvin paljon asiantuntijatietaa, kun taas

asiantuntijatkin ovat väistämättä myös ”tavallisia kuluttajia” suhteessa ruokahävikin kaltaiseen arkiseen ja kulttuurisesti latautuneeseen aiheeseen. Tarkoituksena on siis tutkia ruokahävikin vähentämisen kulttuurisen projektin muotoutumista, jossa niin vallanalaisten kuin vallanpitäjienkin projekteilla on osansa ja jossa vallanalaisten ja vallanpitäjien roolit myös sekoittuvat.

Vaikka kulttuuristen projektien käsite kytkee tutkimukseni käytäntöteoreettiseen viitekehykseen, tämä kehys eroaa monin tavoin uudemmasta toisen sukupolven käytäntöteoreettisesta tutkimuksesta (ks. Marshall 2016, 45; Neuman 2019, 84–85), josta on viime vuosina tullut valtavirtaa yhteiskuntatieteellisessä kestävästä kuluttamisesta (ks. Welch ja Warde 2015) ja ruokahävikin tutkimuksessa. Siinä toimijuus nähdään hajautettuna ja ei-hierarkkisena (flat ontologies) ja yksilöt pyrkimyksineen häivytetään taka-alalle. Kiinnostus yksilön toimijuuteen ja sen mahdollisuuksiin erottaa Ortnerin käytäntöteorian erityisesti sellaisesta uudemmasta tutkimuksesta, jossa huomio kiinnitetään sosiaalisiin käytäntöihin ”entiteetteinä” (eri suuntauksista ks. esim. Welch ja Warde 2015). Ajatuksena tällaisessa käytäntöjen tai käytäntökimppuihin kokonaisuuksiin keskittyvässä tutkimuksessa on, että koska käytännöt edeltävät niiden yksilöllistä performointia, niitä ei tulisi lähestyä yksilöllisestä performanssista tai yksilön toimijuudesta käsin. Uusi käytäntöteoreettinen tutkimus on onnistunut tuomaan esiin kulutuksen materiaalsen, sosiaalisen ja yhteiskunnallisen luonteen (vs. yksilölliset asenteet, valinnat ja käyttäytyminen) ja ei-inhimillisten toimijoiden merkityksen, mutta sillä on ollut ongelmia valtasuhteiden huomioimisessa (Watson 2016; Neuman 2019), ja sitä on myös kritisoitu yksilön merkityksen hukkaamisesta (Evans, Welch, ja Swaffield 2017). Ortnerin fokus valtasuhteisiin ja yksilön (kulttuurisesti rakentuvan) toimijuuden mahdollisuuksiin osana sosiaalisten käytäntöjen muotoutumista tuo kiinnostavan näkökulman tähän tutkimuskenttään, vaikka edustaakin varsin erilaista käytännön teoriaa.

3.4 Arkipäivän taktiikat

Ranskalainen etnologi, historioitsija ja kulttuuriteoreetikko Michel de Certeau lukeutuu yhteiskunnan ja kulttuurin rakenteiden ja yksilön toimijuuden suhteita pohtineisiin varhaisiin käytäntöteoreetikoihin (ks. Spiegel 2005). *Arkipäivän kekseliäisyydessä* (1984) esiintyvät käsitteet *toinen tuotanto* ja *arjen taktiikat* ovat hyödyllisiä välineitä sosiaalisten käytäntöjen tutkimiseen, etenkin tarkastellessa yksilön toimijuutta osana laajempia käytäntöjä. Tässä tutkimuksessa käytän näitä käsitteitä tarkastellakseni haastatteluaineistossa hahmottuvaa toimijuutta ja arkielämän käytäntöjä, joiden merkitys syntyy niiden jännitteisestä suhteesta ylijäämää tuottavaan kulutusyhteiskuntaan.

De Certeauksi ansioksi voidaan lukea historian ja yhteiskunnan tutkijoiden keskuudessa virinnyt kiinnostus tavalliseen, banaaliin arkielämään (Andres ym. 2020, luku Conclusions). Erityisesti *Arkipäivän kekseliäisyydessä* (de Certeau 1984) hän kehitti jokapäiväisyyden teoriaa. Hän näki toimijuuden jatkuvana, moniulotteisena ja laaja-alaisena ja kiinnitti huomion toiminnan lopputulosten sijasta

toimintaan eli käytäntöihin itsessään. Jokapäiväisyyden teoriassa elämä näyttäytyy aktiivisena, vaihtelevana ja uutta tuottavana, mutta variointi tapahtuu kuitenkin kulttuurisen kontekstin puitteissa, eli toisin toimimisesta huolimatta aikaisemmista toimimisen tavoista ei pyritä täysin irtautumaan. (Koivunen ja Syrjämaa 2011, 50–51.) Kiinnostus kohdistuu suhteisiin, jotka kytkevät ihmisten päivittäiset askareet olosuhteisiin, joissa ne tapahtuvat. Toisin se sanoen se kohdistuu tavallisten ihmisten käytäntöihin ja heidän tapoihinsa käyttäen – siis *kuluttaa* – sosiaalisia representaatioita ja normatiivisia käyttäytymismalleja (Spiegel 2005, 213.)

De Certeau mukaan ihmiset eivät vain toista kulttuurisia rakenteita tai diskursseja, vaan he ovat niiden suhteen aktiivisia toimijoita. Erityisen kiinnostunut hän oli käytännöistä, joista ei jää jälkiä tai selkeitä toiminnan tuotoksia, esimerkiksi lukemisesta, kävelemisestä tai kuluttamisesta. De Certeau puhuu tällaisesta jälkiä jättämättömästä kulttuurin käyttämisestä kuluttamisena tai *toisena tuotantona*. Hän viittaa siihen, että kapitalistisen talousjärjestelmän varaan rakentuneissa yhteiskunnissa suuri osa tuotannosta, niin tavaroiden, kulttuuristen representaatioiden kuin käyttäytymismallienkin suhteen, on siirtynyt yksilöiden ulottumattomiin. Yksilöiden toiminta on pitkälti näiden kuluttamista. Se ei kuitenkaan tapahdu tuottajan laatimien käsikirjoitusten mukaan, vaan tuotteita käytetään omilla tavoilla ja omiin tarkoituksiin. Toinen tuotanto on kuluttamista, joka omien tuotteiden tuottamiseen sijaan jättää jälkensä *tekemisen tapoihin* eli tapoihin, joilla ensimmäisen tuotannon tuotteita käytetään. (de Certeau 1984, xii–xiii, 31.)

Hänen teoriaansa on käytetty kuvaamaan esimerkiksi museonäyttelyn vierailijoiden mahdollisuuksia osallistua museonäyttelyn merkityksien tuottamiseen (Koivunen ja Syrjämaa 2011) ja asukkaiden osallisuutta aikakauden ideologioita mukailevien asuintilojensa merkityksen tuottamiseen (Saarikangas 2003). **Kirsi Saarikangas** (2006, 163) korostaa, että vaikka asuintilojen tilallista järjestelyä ja tilojen käyttöä tutkitaan usein erikseen, tilan merkitys syntyy sen järjestelyn ja käyttämisen välisessä vuorovaikutuksessa, kun kotien asukkaat rutiineissaan, liikkeissään ja toiminnoissaan ottavat haltuunsa ja käyttävät asuintilaansa, jonka järjestely puolestaan määrittää tilassa tapahtuvaa toimintaa ja sosiaalista vuorovaikutusta. Kuten museonäyttelyä ja asuinhuoneistoa, myös diskursiivisia representaatioita, kuten käsitteitä ja diskursseja, voi pitää kulttuurisina tuotteina, joiden alkuperäinen tuotanto on tavallisen ihmisen ulottumattomissa, mutta joiden hallitsemaan tilaan on enemmän tai vähemmän taivuttava. Kuitenkin diskursseista on myös mahdollista tulla enemmän tai vähemmän tietoiseksi, ja niitä voi käyttää *omiin* tarkoituksiin. **Eeva Houtbeckers** (2019, 212–13) esimerkiksi esittää, että hänen tutkimilleen itsensä työllistäjille heidän käyttämänsä yhteiskunnallisen yrittämisen käsite tarjoaa yhteiskunnallista arvovaltaa ja toimii välineenä tehdä näkyväksi heidän omaa yhteiskuntakriittistä toimintaansa. Tällainen käyttö ei välttämättä jätä jälkiä käytettyyn diskurssiin mutta muodostaa kuitenkin uusia tapoja käyttää sitä ja kenties myös suhtautua siihen, esimerkiksi välineellisesti.

De Certeauun ajattelua, etenkin hänen käsitepariaan *strategiat* ja *taktiikat* (1984, 34–39) on usein käytetty ns. hiljaisen vastarinnan tarkastelemiseen (ks. Lehtola ja Autti 2019). Hiljaisella tai jokapäiväisellä vastarinnalla (Scott 1985) tarkoitetaan vastarintaa, joka järjestelmän näkyvän ja julkisen haastamisen sijaan vastustaa sitä käytännössä, jokapäiväisen elämän ja olemisen yksityiskohdissa (ks. Houtbeckers 2019, 203–5). Kuten de Certeau (1984, 31) asian ilmaisee, valtajärjestelmää paetaan jättämättä sitä. Jokapäiväisissä käytännöissään tavalliset ihmiset hyödyntävät *taktiikoita*, joiden avulla vastustaa vallitsevia taloudellisia, poliittisia ja kulttuurisia voimia. Vallassa olevien *strategiat* toimivat omalla, itse määrittelemällään alueella, kun taas vallan alaisten taktiikat sijoittuvat vieraalle, strategioiden hallinnoimalle maaperälle. Ne ovat keinoja vastustaa strategioiden ylivaltaa, ”purkaa annetun tilan valmiita ehtoja” (Lehtola ja Autti 2019, 20) sekä rakentaa omaa toimintatilaa valtajärjestelmän sisälle. **Johanna Nurmen** ja **Suvi Salmenniemen** (2019) roketekriittisiä pienten lasten vanhempia koskeva tutkimus tarjoaa tästä valaisevan esimerkin. Siinä koululääketiede ja terveydenhuolto näyttäytyvät institutionaalista valtaa käyttävänä strategisena voimana, jonka hallitsemassa tilassa roketekriittiset vanhemmat arjen käytännöissä ja erilaisia taktiikoita hyödyntäen tekevät tilaa omalle toiminnalleen, esimerkiksi peittelemällä roketekriittisyyttään, pelaamalla aikaa ja välttelemällä konflikteja terveydenhuoltohenkilöstön kanssa. Nurmen ja Salmenniemen (2019, 58) sanoin ”taktiikalle on ominaista jatkuva pyrkimys löytää keinoja kiertää strategisena voimaa asettamia rajoitteita ja näin kääntää niitä toimintamahdollisuuksiksi: toisin sanoen, harjoittaa vastarintaa ilman avointa haastamista.”

Erottelemalla toisistaan tilaa hallitsevien *strategiat* ja tilassa elävien taktiikat de Certeau kuvaa yhteisön valtasuhteita. Koska *strategiat* eivät pysty kahlitsemaan tilassa elävien ja sitä käyttävien toimintaa, *strategian* hallitsemaan tilaan jää aina moninaisuutta ja toisin toimimisen mahdollisuuksia (Koivunen ja Syrjämaa 2011, 52). De Certeautta on kritisoitu ns. pienen toimijuuden mahdollisuuksien ylikorostamisesta (ks. Buchanan 2000). On esitetty, että vaikka esimerkiksi ostoskeskuksissa maleksiminen voidaan nähdä de Certeauun esimerkin mukaisesti taktisena kaupallisen tilan näpistämisenä ja sen luovana hyödyntämisenä, toimintaa voidaan tuskin pitää kovin emansipatorisena, koska se tapahtuu markkinoiden muodostamisissa puitteissa: vastarinta, joka ei kyseenalaista olemassa olevia rakenteita ja pyri tuottamaan jotakin omaa, jää merkityksettömäksi (Pater-son 2006). Toisaalta filosofi ja kulttuurintutkija **Ian Buchanan** (2000) esittää, että de Certeauun tarkoittamat taktiikat eivät ehkä olekaan luonteeltaan niin transformatiivisia ja emansipatorisia, kuin usein on ajateltu. Hänen tulkintansa mukaan ne enemminkin pitävät yllä utopistista uskoa kulttuurisen transformaation mahdollisuuteen. Hänen mukaansa myös taktiikoiden intentionaalista ja yksilöllistä luonnetta on korostettu liikaa: Arkipäivän taktiikat ottavat muotonsa todellisissa arjen olosuhteissa kuroen yhteen tavoitteita ja mahdollisuuksia ja käyttäen kulloinkin tarjoutuvia keinoja. Ne eivät kuitenkaan muodostu vapaasti vailla rajoitteita vaan muotoutuvat ja välittyvät kulttuurissa horisontaalisesti (sukupolvelta toiselle) ja vertikaalisesti (yhteisön jäseneltä toiselle) jättäen siten jälkensä meitä ohjaaviin toiminnan tapoihin. (ks. Buchanan 2000, 96). Vaikka de Certeau

korostaa yksilöiden aktiivisuutta suhteessa heitä ohjaaviin merkitysjärjestelmiin ja käyttäytymismalleihin, hän myös alleviivaa toimijuuden ja yksilöiden arkipäiväisten käytäntöjen kulttuurista ja sosiaalista luonnetta (ks. Spiegel 2005, 213–214).

Toisin kuin usein oletetaan, myöskään taktiikoiden vastinparit, strategiat, eivät ole yksiäänisiä ja yksisuuntaisia (Andres ym. 2020). Jos tätä ei oteta huomioon, vastarintaisina taktiikoina saatetaan tarkastella sellaistaakin, mitä olisi mielekkäämpää tarkastella kilpailevien tai moniäänisten strategioiden yhteensovittamisena. Strategian ja taktiikan nimittäin erottaa se, että strateginen valta toimii itse määrittelemästään paikasta käsin, ja siksi sen asema on auktoritatiivinen. **Lauren Andres** ja kumppanit (2020) osoittavat kaupunkisuunnittelua koskevassa tutkimuksessaan, että suunnittelijat edistävät työssään henkilökohtaisia ja ammatillisia tavoitteitaan neuvotellen jatkuvasti erilaisten ja osin ristiriitaisten strategioiden (kunnallispolitiikka, ympäristönsuojelu) välillä. Silti heidän toimintansa on strategista, koska se perustuu ammatillisen aseman tuomaan auktoriteettiin. Sen sijaan esimerkiksi tavallisten kaupunkilaisten osallistuminen kaupunkitilan tuottamiseen on taktista, sillä he operoivat vallan pitäjien strategioiden määrittelemässä tilassa vailla vastaavaa auktoritatiivista asemaa. (emt. 13–14.) Tilassa hallitsevien strategiat ja tilassa elävien taktiikat on usein ymmärretty toisilleen vastakkaisiksi, jolloin korostuvat toisaalta strategioiden yksiäänisyys ja toisaalta taktiikoiden emansipatorinen vastarintaluonne. On kuitenkin esitetty, että luontevampaa olisi hahmottaa ne yhtenä jatkumona. (Buchanan 2000; Andres ym. 2020). Koivusen ja Syrjämään (2011) mukaan kyse on vastakohtaisuuden sijasta perustavanlaatuisesta erilaisuudesta. Vaikka näyttelyn rakentajien ja näyttelyvieraiden toimintalogiikat poikkeavat toisistaan, ne eivät ole vastakkaisia:

Jokapäiväinen elämä on järjestelmän sisällä; se on erilainen, se on "toinen", mutta se ei ole valtaapitävälle järjestelmälle vastakkainen tai sen vaihtoehto. (Koivunen & Syrjäämä 2011, 52).

3.5 Banaali kestävyys

Etnologi Lars Kajserin käsite banaali kestävyys (banal sustainability) tarjoaa käsitteellisiä työkaluja ruokahävikin vähentämiseen kulttuurisen projektin ja siihen kytkeytyvän diskursiivisen prosessin tarkasteluun. Kaijser (2019; 2021) tarkoittaa banaalilla kestävyydellä prosessia, jossa moniulotteiset ympäristökysymykset, kuten ilmastonmuutos, kesytetään kysymyksiksi arkielämän rutiineista ja kestävästä kuluttamisesta. Banaali kestävyys tuo ympäristöpohdinnat osaksi arkielämää ja korostaa arjessa tehtävien muutosten mahdollisuutta ja merkitystä. Keskeistä on ajatus arjen rutiinien muuttamisen välttämättömyydestä (Kaijser 2021, 19): kuluttajat voivat omilla valinnoillaan turvata paremman tulevaisuuden. Kaijserin tutkimus (2019) sijoittuu Göteborgilaiseen tiedekeskukseen, jossa tavoitteena on lisätä kävijöiden ympäristötietoisuutta ja saada aikaan muutosta kuluttajien käyttäytymisessä. Hän tarkastelee, miten keskus välittää näyttelyjensä avulla tieteellistä tietoa luonnosta ja ympäristöongelmista. Banaalin kestävyiden

käsitteellä hän kuvaa tappaa, jolla tiedeokeskus tuo tiedeperustaiset käsitykset ympäristöongelmista ja niiden hoitamisesta osaksi arkielämää. Kyse on hänen mukaansa tieteellisen tiedon ja näkökulman *domestikaatiosta* (Silverstone 1993; Alasuutari 2009), prosessista, jossa ympäristöongelmat kesytetään kestäväksi kulutukseksi ja kestäviksi nimetyt hyödykkeet ja toimintatavat sopeutetaan paikallisiin elämäntapoihin ja tuodaan osaksi arkirutiineja (Kaijser 2019, 85–86, 88). Tiedeokeskukseen rakennettu sademetsä kytki näyttelyvieraat arkiaskareineen trooppiseen sademetsään ja sen tilaan:

As mentioned, one ambition was to change the visitors' habits, and the emphasis in this process was on how ordinary activities – such as queuing in the supermarket, choosing a piece of chocolate, or picking a detergent without palm oil – affect environmental conditions in other parts of the world, hence, what in this article is called banal sustainability. (Kaijser 2019, 85)

Kun sademetsää lähestytään kuluttajan näkökulmasta, keskiöön nousee kuluttajan vastuu tulevaisuudesta ja yhteisestä ympäristöstä. Yhtäältä korostamalla kuluttamisen arkista ja tavanomaista luonnetta banaali kestävyys hämärtää rakenteellisia ja poliittisia kysymyksiä ja esimerkiksi maailmankauppaan liittyviä voimasuhteita. Toisaalta kyse on yksilön voimaannuttamisesta: nostamalla esiin tavallisen ihmisen mahdollisuuksia vaikuttaa käynnissä olevaan metsäkatoon ja ilmastonmuutokseen, keskus tarjosi lohdullisen ja tulevaisuuteen suuntautuvan kertomuksen. (Kaijser 2019, 86–87.) Ympäristöongelmat ja niiden ratkaisut tuodaan kaikkien ulottuville, mutta samalla ne taipuvat ympäristöystävällistä elämää tavoitteleviksi identiteettiprojekteiksi (Kaijser 2021, 120). Perustavanlaatuisien elämäntapamuutosten sijaan näyttely kannusti pieniin tekoihin, esimerkiksi valitsemaan palmuöljyttömän suklaapatukan palmuöljyllisen tilalle. Banaali kestävyys korostaa muutoksen sijaan elämäntavan jatkuvuutta: "It is a future-oriented approach, rooted in a (wish for) cultural durability" (Kaijser 2019, 88).

Kaijserin käsite on saanut inspiraationsa **Michael Billigin** (1995) *banaalin nationalismin* käsitteestä. Kaijser ei käsittele sitä, missä määrin nämä käsitteet ovat verrannollisia keskenään, mutta kysymyksen tarkastelu rikastaa banaalia kestävyyttä analyttisenä käsitteenä. Sanoittaessani banaalia kestävyyttä omassa tutkimuksessani käytän apunani *banaalin lännen* (Bozatzis 2016; Jouhki 2016) käsitettä, joka on laajennettu versio banaalista nationalismista. Banaali nationalismi kuvaa sitä, kuinka modernina aikana arkielämästä on tullut kansallisuusajattelun lävistämää: se viittaa tapoihin, joilla nationalismia tuotetaan ja ylläpidetään osana tavallisia arkipäiväisiä toimintoja. Käsite viittaa sellaisiin nationalismin ilmenemisen muotoihin ja tuottamisen tapoihin, jotka ovat niin tavallisia ja arkipäiväisiä, latteita, sovinnaisia ja kuluneita, että niiden nationalistinen luonne voi ilmeisyydestä huolimatta jäädä huomaamatta. Kyse on ikään kuin arjen toimintaan piiloutuneesta ideologiasta. Banaalin lännen tutkija **Nikos Bozatzis** tiivistää Billigin käsitteen seuraavasti:

For Billig, everyday life is punctuated by a multitude of explicit invocations or intricate indexicalisations of national referents. Forms of literal or metaphorical national flags routinely hail citizens as national citizens. ... for Billig ... nationalism should better be treated as an ideological (omni-)presence in the age of the nation states. Banal nationalism refers, then, to the range of casual habits of social thought, discourse, and action

that unfold in everyday life and reproduce the implicit assumption of the naturalness of the national division of the world, or, in Billig's (1995: 61) words, of the 'nation in a world of nations'. (Bozatzis 2016, 51).

Kansakuntaa tuottava arkipäivän nationalismi on niin läpätunkevaa, ettemme välttämättä kiinnitä siihen huomiota, esimerkkejä ovat uutisten erottelu koti- ja ulkomaita koskeviin ja lipun salkoon nostaminen juhlapäivinä, kotimaisen ruuan suosiminen tai puhe suomalaisesta ruokajärjestelmästä ja suomalaisten tuottamasta ruokahävikistä. Myös lännen tuottaminen on niin tavanomaista, että sitä tuskin huomaa. Banaali länsi tarkoittaa niitä representaation keinojen ja käytäntöjen kokonaisuutta, jolla ideologista kuvastoa lännestä ja sen ominaislaadusta luonnollistetaan ja uusinnetaan (Bozatzis 2016, 52). **Jukka Jouhki** (2016, 33) selittää, että "länsi" on olemassa, koska ihmiset uskovat siihen ja koska sitä ilmaistaan ja tuotetaan jatkuvasti teksteissä ja puheessa: banaali länsi on "arkipäiväinen, huomiota herättämätön ja tavallinen kertomus länsimaisten ihmisten olemassaolosta"²⁵.

Kestävyysideologian näkyvyydestä huolimatta kestävyysajattelu ei läpäise yhteiskuntaa ja arkielämän toimintoja yhtä syvällisesti ja laajamittaisesti kuin nationalismi. Banaali kestävyys onkin hyvä ymmärtää prosessina, jossa kestävyysideologiaa *banalisoidaan* eli arkipäiväistetään (ks. Aikio ja Vornanen 1997, 77). Kestävyys pyritään tuomaan siinä määrin osaksi arkielämää, että arkielämä kulutuskäytäntöineen tukisi kestävyystavoitteiden saavuttamista. Tästä näkökulmasta banaali kestävyys voisi merkitä globaalien ympäristökysymysten paikallistumista ja asettumista osaksi arkielämää, siis kestävyuden materialisoitumista arjen käytännöiksi (ks. Marshall 2016; Hämeenaho ja Wollin 2020). Banaali kestävyys ei kuitenkaan välttämättä tai ensisijaisesti merkitse kestävien käytäntöjen muodostumista. Ennemmin se tuottaa käsitystä joidenkin käytäntöjen, toimintatapojen ja elämäntapojen kestävydestä. Jouhkin banaalin lännen määritelmää mukailen, se tuottaa käsitystä kestävästä elämäntavan olemassaolosta, tai ainakin sen mahdollisuudesta. Kysymys on siten kestävyysdiskurssin ylläpitämisestä ja kestävästä arkipäivän diskursiivisesta tuottamisesta.

Sanakirjamääritelmän (Aikio ja Vornanen 1997, 77) mukaisesti banaali merkitsee suomen kielessä "perin tavallista: arkipäiväistä, latteaa, sovinnaista, lopen kulunutta, typerää". Banaalin kestävyuden yhteydessä banaali on ymmärrettävä tavallisena ja arkipäiväisenä, mutta myös sovinnaisena. Tarkoitan siis banaalilla eli arkipäiväisellä kestävyydellä arkipäivässä tapahtuvaa, huomiota herättämättömyyttä ja tavallista kestävyuden tuottamista: monimutkaisten ympäristökysymysten kesyttämistä arkisiksi käytännöiksi, joiden kautta käsitystä kestävästä tulevaisuudesta tuotetaan. Tutkimukseni avaa näkökulmia banaalin kestävyuden tuottamiseen vernakulaarilla tasolla, eli sillä tavanomaisen arkielämän tasolla, jolla virallinen ja epävirallinen, korkea ja matala, maallikkous ja asiantuntijuus kohtaavat (ks. Fingerroos, Hämäläinen, ja Savolainen 2020). Se auttaa hahmottamaan, kuinka tieteellinen ja arkielämässä rakentuva kokemuspohjainen tieto kohtaavat ja sulautuvat toisiinsa mediassa (*HS*) ja toisaalta eletyssä elämässä (haastattelut).

²⁵ Oma suomennokseni alkuperäisestä englanninkielisestä tekstistä.

3.6 Poliittinen kuluttajuus

Kuluttajaksi identifioituminen on historiallisesti katsoen suhteellisen uusi ilmiö (Trentmann 2006, 2). Kuluttaja on diskursiivinen kategoria ja identiteetti (Trentmann 2007; Evans, Welch, ja Swaffield 2017), jota tuotetaan paitsi poliittisissa strategioissa myös arkipäiväisissä diskurssissa ja käytännöissä. Sitäkin tuoreempia käsitteitä ovat poliittinen kuluttajuus ja siihen rinnastettavat vihreä, kestävä ja eettinen kuluttajuus; niitä voidaan pitää uusliberalistisen diskurssin ja politiikan tuotteina (Evans, Welch, ja Swaffield 2017). Poliittisella kuluttamisella tarkoitetaan yhteiskunnallisesti tai eettisesti motivoituneita kulutuskäytäntöjä (Klintman ja Boström 2006, 401). Sen kautta pyritään vaikuttamaan asioihin, jotka on perinteisesti nähty poliittisten instituutioiden alueena ja siksi osin tavallisen kansalaisen ulottumattomissa. Arkiset kulutusvalinnat vertautuvat vaaleissa äänestämiseen, kun ihmiset valitsevat tuotteita ja palveluita omien arvojensa ja näkemystensä pojalta. Poliittinen kuluttajuus kytkeytyy kuluttaja-kansalaisuuden käsitteeseen: kuluttaja-kansalainen näkee kuluttamisen yhteisiin asioihin vaikuttamisena ja pitää kuluttamalla vaikuttamista velvollisuutenaan. (Jacobsen 2017, 181–83). *Kestävä kuluttaminen*, jolla pyritään vaikuttamaan siihen, miten kulutus-työkaluita tuotetaan ja kulutetaan (Evans, Welch, ja Swaffield 2017), voidaan nähdä yhtenä *poliittisen kuluttamisen* muotona. Kestävän kuluttamisen osa-alueena myös ruokahävikin vähentäminen kytkeytyy poliittiseen kuluttamiseen.

Poliittisella kuluttamisella pyritään vaikuttamaan toisiin toimijoihin, kuten kuluttajiin, jälleenmyyjiin, tuottajiin tai poliitikoihin (Niva ym. 2019, 188). Suoran kuluttamalla vaikuttamisen lisäksi käytössä on muitakin keinoja, kuten erilaiset julkiset kampanjat ja vetoomukset. Poliittista ja kestävää kuluttajuutta tuotetaan esimerkiksi poliittisessa diskurssissa, markkinoinnissa sekä erilaisissa kansalais- ja ympäristöjärjestöjen kampanjoissa, joissa kuluttajia houkutellessaan vaikuttamaan yhteisiin asioihin kulutusvalinnoillaan. Niitä tuotetaan myös arkipäivän kulutuskäytännöissä, erityisesti *diskursiivisen poliittisen konsumerismin* ja *elämäntapaan liittyvän poliittisen konsumerismin* kentillä (ks. Micheletti 2011). Ensimmäisellä tarkoitetaan äänestä tuottajille, jälleenmyyjille tai poliitikoille suunnattua lobbaamista, kampanjointia ja aktivismia esimerkiksi sosiaalisessa mediassa. Jälkimmäinen viittaa veganismin kaltaisiin henkilökohtaisempiin sitoumuksiin, joita harjoittamalla pyritään aikaansaamaan sosiaalista muutosta. (Jacobsen 2017, 184). Etenkin ruokahävikin vähentämisessä julkinen poliittinen kuluttajuus, esimerkiksi sosiaalisen median kampanjat (ks. Närvänen ym. 2018), sekoittuu yksityisellä alueella tapahtuvaan kestäväan kuluttamiseen. Tavanomaisessa arjessa tapahtuvaa suhteellisen näkymätöntä ja rutinoitua poliittista kuluttamista voidaan kutsua *arkielämän poliittiseksi kuluttamiseksi* (everyday political consumption) (Niva ym. 2019, 188). Erityisesti ruokaan ja syömiseen liittyvissä arkielämän toimissa yhteiseen (esim. ympäristövaikutukset) ja yksityiseen (esim. maku, hinta) hyvään liittyvät pohdinnat kietoutuvat yhteen (emt., 175).

Poliittisen kuluttamisen käsitettä on kritisoitu kulutuskäytäntöjen poliittisuuden ylikorostamisesta, joka jättää huomiotta jokapäiväisen kuluttamisen

tavanomaisen ja rutiininomaisen luonteen. Poliittinen kuluttajuus empiirisenä kategoriana onkin kyseenalaistettu useissa tutkimuksissa: eletyssä elämässä poliittisesti motivoituneet kulutuskäytännöt kietoutuvat arjen rutiineihin, eikä poliittista kuluttamisesta ole helppo erottaa ei-poliittisesta. (Halkier ja Holm 2008; ks. myös Evans, Welch, ja Swaffield 2017; Jacobsen 2017.) Onkin korostettu, että poliittinen kuluttaminen on monimuotoinen ilmiö, jota pitää tarkastella kontekstidonnaisesti, osana kuluttamista määrittäviä sosiaalisia käytäntöjä ja poliittista kuluttajuutta tuottavia historiallisia prosesseja (Jacobsen 2017). Tässä tutkimuksessa lähestyn kestävästä kuluttajuudesta historiallisesti muotoutuvana identiteettinä, diskursiivisena kategoriana ja diskursiivisesti tuotettavana subjektipositiona. Esimerkiksi Kaijserin (2019) kuvaaman tiedekeskuksen voisi nähdä tuottavan poliittista kuluttajuutta kulutusvalintojen merkitystä korostavilla opastuskierroksillaan. Vastaavasti Hävikkifestarit 2017 voi nähdä tapahtumana, jossa ihmisiä houkutellessaan astumaan vastuullisen kuluttajan subjektipositioon (Artikkeli 3).

Poliittiset päämäärät, kuten poliittinen tai kestävä kuluttajuus, tehdään todeksi paitsi diskursiivista valtaa käyttämällä myös erilaisiin historiallisiin ja sosiaalisiin konteksteihin paikantuvissa tosielämän konteksteissa ja käytännöissä (Cherrier 2006; Klintman ja Boström 2006; Stigzelius 2018). Kuten kulttuuriset prosessit ylipäätään, ne materialisoituvat vähäpätöisissä arkielämän käytännöissä (ks. Jönsson 2019, 19). Pienet arjessa toistuvat toiminnot, kuten eettisyyttä edustavan kestokassin käyttäminen ruokaostoksilla, ovat olennaisia vastuullisen kuluttajan position omaksumisen kannalta, koska niiden kautta ihmiset kehittävät ymmärrystään vastuullisesta toiminnasta ja asemoivat itsensä suhteessa esimerkiksi poliittisessa diskurssissa tuotettaviin kategorioihin ja rakenteisiin (Cherrier 2006, 522). Kansalaiset – esimerkiksi juuri Hävikkifestarien vieraat – itse osallistuvat poliittisen kuluttajuuden tuottamiseen ruohonjuuritasolla, yhteiskunnallisessa toiminnassaan ja tavanomaisessa arkielämässään. Samalla kun ihmiset sovittelevat itselleen heille tarjottuja identiteettejä ja subjektiasemia, he myös osallistuvat prosesseihin, joissa esimerkiksi käsityksiä vastuullisesta ja kestävästä kuluttajuudesta muokataan.

Usein ajatellaan, että poliittinen kuluttaminen ja poliittisen kuluttajan identiteetin omaksuminen edellyttää uskoa tarjolla oleviin vaihtoehtoihin ja vaikutusmahdollisuuksiin. Toisaalta motivaationa voi myös olla ns. omien käsien pitäminen puhtaana, jolloin tärkeämpää kuin usko vaikutusmahdollisuuksiin on toimiminen omien arvojen mukaisesti. Lisäksi poliittiseen kuluttamiseen saataan osallistua ikään kuin parempien vaihtoehtojen puutteesta: ihmiset saattavat olla hyvin tietoisia poliittisen kuluttamisen vaikutusmahdollisuuksien rajallisuudesta, mutta turvautuvat siihen odottaessa järeämpiä rakenteellisia toimia esimerkiksi poliittisilta päättäjiltä. (Føllesdal 2004, 5–8.) Joka tapauksessa poliittiseen kuluttamiseen liitetään usein ajatus kuluttajien voimaantumisen ja poliittisen kuluttamisen kautta saatavasta vaikutusvallasta suhteessa markkinoihin (ks. Stigzelius 2018, 475–76; Jacobsen 2017, 148). Sen muutospotentialia on myös kyseenalaistettu, koska se pyrkii ratkaisemaan kestävyysongelmia markkinajärjestelmän tarjoamin keinoin (ks. esim. Jacobsen 2017, 184). Esimerkiksi kestäväällä kuluttamisella pyritään vaikuttamaan siihen, *miten* tuotetaan ja kulutetaan, ei

esimerkiksi siihen, *mitä* tuotetaan ja *kuinka paljon*, joten se ei kyseenalaista kapitalistista talousjärjestelmää, jolla on merkittävä rooli kestävyysongelmien aiheuttajana edellyttäessään sekä talouskasvua että halvan työvoiman ja uusien kuluttajien syntyminen takaavaa väestönkasvua (Heikkurinen 2020). On myös pelätty, että yksilöllisen kuluttajan vastuun painottaminen tapahtuu muunlaisen poliittisen osallistumisen kustannuksella ja esimerkiksi ohjaa vaikuttamaan ostopäätöksillä äänestämisen sijaan. Toisaalta on huomattu, että kiinnostus kestäväan/poliittiseen kuluttamiseen kulkee usein käsi kädessä muun yhteiskunnallisen aktiivisuuden kanssa. Esimerkiksi suomalaista syömistä tutkineet **Mari Niva** ja kumppanit ovat todenneet, että ne ihmiset, jotka huomioivat kestävyysnäkökohtia omassa syömisessään suhtautuvat muita positiivisemmin myös ruuan ympäristövaikutuksia koskevaan poliittiseen säätelyyn. (Niva ym. 2019, 174, 187.) Vaikka poliittinen, esimerkiksi vihreä, kuluttajuus tarjoaa mahdollisuuksia vastarintaan ja yhteiskunnallisiin ja moraalisiin kannanottoihin, se on uusliberaaliin hallintaan liittyvä subjektipositio ja sellaisena vallan käytön väline (Eräranta ja Moisander 2006).

3.7 Tarkastelussa julkisen ja yksityisen rajapinnat

Tutkimuksen teoriapohja on moninainen johtuen tutkimusprosessin pituudesta, sen aikana kirjoitettujen artikkelien ominaispiirteistä sekä oman ajatteluni kehittymisestä prosessin aikana. Media-aineistoa lukiessani lähdin liikkeelle itselleni tutusta diskurssintutkimuksesta. Samaan aikaan tutustuin hallinnallisuuden tematiikkaan ja vastuullisen kuluttajan tuottamiseen lukiessani sitä harvalukuista aikaisempaa kirjallisuutta (erityisesti Evans ym. 2012), jossa huomio kohdistui ruokahävikin vähentämisen kulttuurisen (ja poliittisen) ilmiön muotoutumiseen. Diskurssintutkimuksen lähtökohdat ja hallinnallisuuden tematiikka sopivat hyvin tutkimaani aineiston tulkitsemiseen ja palvelivat myös havaitsemani tutkimusaukon täyttämässä. Aikaisempi tutkimus ei juurikaan käsitellyt sitä, kuinka kuluttajan vastuullisuutta käytännössä erilaisissa arkielämän konteksteissa (tässä tapauksessa *Helsingin Sanomissa*) tuotetaan. Diskurssin ja hallinnallisuuden rinnalle tarvittiin kuitenkin kulttuurien tutkimuksen käsitteitä, joiden avulla saatoin tarkemmin kuvata ja tulkita esiin nostamiani diskursiivisia prosesseja ja sitoa tutkimukseni etnologiseen kestävyystutkimukseen. Toisen artikkelin kohdalla tällaiseksi osoittautui etnologi Lars Kaijserin banaalin kestävyys-käsite, joka sopi kuvaamaan haastatteluaineistossa ilmenevää ruokahävikin merkityksen muutosta ja ruuan pois heittämisen kulttuurisen normin uudelleen merkityksellistämistä. Käsite tarjosi uuden hedelmällisen näkökulman myös aikaisemmin analysoimaani mediakeskusteluun, vaikken varsinaisesti palannutkaan sitä analysoimaan.

Kolmannessa artikkelissa keskityin haastatteluaineistossa havaittavaan ”vastarintaisuuteen”, joka oli pitkään vaivannut minua mutta joka ei tuntunut avautuvan pelkästään diskursseja ja merkityksiä tutkimalla. Olin myös pitkään painunut arkielämän käytäntöihin kohdistuvan uuden käytäntöteoreettisen

ruokahävikkitutkimuksen kanssa, joka oli kiinnostavaa ja operoi kanssani samalla tutkimuskentällä, mutta johon en kuitenkaan osannut tutkimustani kiinnittää. Tässä yhteydessä Michel de Certeau'n käsitteet *toinen tuotanto* ja *taktiikat* sopivatkin erinomaisesti kulutuskulttuuriin suuntautuvan vastarinnan, aineistossa kuvattujen arjen käytäntöjen ja niihin liittyvän toimijuuden tulkitsemiseen. Taktiikan käsite ei kuitenkaan riittävällä tasolla kuvannut hävikin vähentämisen käytäntöjen kytköstä ylätasoon yhteiskunnalliseen diskurssiin ja niitä harjoittavien ihmisten kulttuuriseen ja yhteiskunnalliseen muutostoimijuuteen. Tätä ulottuvuuden kuvaamiseksi otin käyttöön *poliittisen kuluttajuuden* ja vastuullisen kuluttajan *subjektiposition* käsitteet, jotka olivat kulkeneet mukanani ainakin ensimmäisen artikkelin kirjoittamisesta asti. Näiden avulla saatoin myös kytkeä vastarinnan hallinnallisuuden tematiikkaan ja vastuullisen ja kestäväen kuluttajuuden tuottamisesta käytävään tutkimuskeskusteluun.

Kolmatta artikkelia viimeistellessäni ja käytäntöteorian ulottuvuuksia selvitellessäni kaivoin viimein esiin Sherry B. Ortnerin käytännön teorian. Hänen käsityksensä kulttuurisesti rakentuvasta toimijuudesta, erityisesti kulttuurisista projekteista ja vakavista peleistä, liitti yhteen arkipäivän taktiikat ja poliittisen kuluttajan suositellun subjektiaseman. Ennen kaikkea se nivoi yhteen koko siihenastisen tutkimukseni jäsentämällä tutkimuskohteeni uudella tavalla. Ruokahävikin vähentämisen kulttuurinen ilmiö alkoi jäsentyä kahden eriluonteisen kulttuurisen projektin yhteen kietoutumisena. Näin Ortnerin käytännön teoriasta tuli tutkimukseni kehys, eri näkökulmista kerrotut tarinat yhteen kokoava punainen lanka.

Ortnerin käytäntöteoria ja tulkinnallis-kriittinen diskurssitutkimus eivät loppujen lopuksi ole kovin kaukana toisistaan hahmottaessaan vallan toimintaa, inhimillisen toiminnan liikkumavaraa ja sosiaalisen todellisuuden muodostumista kulttuuristen rakenteiden ja eletyn elämän leikkauspisteessä. Siinä, missä jälkimmäinen keskittyy etupäässä kielen käyttöön ja diskursiivisiin käytäntöihin, ensimmäinen tarkastelee kulttuuria laaja-alaisemmin sosiaalisten ja kulttuuristen käytäntöjen näkökulmasta. Kaiken kaikkiaan yhteistä työssä käytetyille teoreettisille näkökulmille ja käsitteille on, että ne toimivat välineinä julkisen ja yksityisen rajapintojen tarkasteluun, institutionaalisten rakenteiden ja inhimillisen toimijuuden yhteen kietoutumisen hahmottamiseen ja pysyvyyden ja muutoksen tutkimiseen sekä kulttuurisen transformaation mahdollisuuksien kartoittamiseen.

4 KULTTUURISEN PROJEKTIN MUOTOUTUMINEN

Tässä luvussa vastaan kysymykseen, *miten* (kotitalouksien) ruokahävikistä muodostettiin 2010-luvulla kaikkia koskeva ja yhteiskunnallisesti merkittävä huolenaihe? Kuvaan, kuinka kestävyystavoitteisiin kytkeytyvä *ruokahävikin vähentäminen* nivoutuu prosessissa perinteiseen *ruokajätteen välttämiseen*, joka juontaa juurensa yhtäältä menneiden sukupolvien niukkuuden kokemukseen ja toisaalta kotitalousvalistuksen pyrkimykseen tuottaa säästäväisiä kansalaisia. Lähestyn kysymystä mediadiskurssin näkökulmasta.

Luku perustuu etupäässä artikkeliin 1, jossa tarkastelin hävikkiongelman ja kuluttajan vastuun rakentumista *Helsingin Sanomissa* 2010–2017.²⁶ Nostin esiin kolme diskurssia, joiden kautta hävikkiongelmaa ja kuluttajan vastuuta lähestyttiin. *Tieteellis-poliittinen diskurssi* nosti ruokahävikin esiin vakavana ekologista, taloudellista ja sosiaalista kestävyyttä uhkaavana ongelmana ja korosti kuluttajien vastuuta ruokahävikin syntymisestä. *Kotitalousdiskurssi* kiinnitti ruokahävikin vähentämisen perinteiseen kulttuuriseen säästäväisyyden ihanteeseen ja korosti kotitalouden käytäntöjen ja taitojen roolia sekä ongelman synnyssä että sen ratkaisijana. *Uuden urbaanin ruokakulttuurin diskurssi* kiinnitti hävikin vähentämisen Helsingin kaupunkitilaan paikantuviin uudentyypisiin kulutuskäytäntöihin ja asetti kuluttajat osaksi uudenlaisten käytäntöjen muotoutumista ja näiden ilmentämää kulttuurista muutosta. (Artikkeli 1.) Karkeasti jaoteltuna *tieteellis-poliittinen diskurssi* ja *uuden urbaanin ruokajättekulttuurin diskurssi* ovat sidoksissa 2010-luvulla muotoutuneeseen kestävyysprojektiin *kotitalousdiskurssin* ponnistaessa perinteisemmästä ruokajätteen välttämisestä (ks. taulukko luku 6.1).

Median kautta hahmottuvassa ruokahävikin vähentämisen projektissa on kyse prosessista, jota Lars Kaijserin (2019) käsitettä hyödyntäen nimitän *kestävyyden arkipäiväistämiseksi*: siinä moniulotteiset kestävyysongelmat tuodaan kuluttajien arkielämän tasolle ja pelkistetään kaikkien kuluttajien ulottuvilla oleviksi valinnoiksi ja käytännöiksi. (Artikkeli 2.) Kestävyysprojektin arkipäiväistymistä on edesauttanut edellä mainittu kahden kulttuurisen projektin sekoittuminen. Esitän,

²⁶ Nostan luvussa esiin muutamia aineistositaatteja, joita en ole käyttänyt artikkelissa 1. Ne ovat kuitenkin osa artikkelissa analysoitua aineistoa.

että prosessin kriittinen tarkastelu ja projektien käsitteellinen erottaminen on kuitenkin tarpeellista, syistä, joihin palaan luvussa 6.2.

4.1 Näkyväksi tekeminen: tieteellis-poliittinen diskurssi

Yli kolmannes suomalaisten kulutuksen ympäristövaikutuksista aiheutuu ravinnosta. Yksi suuri ympäristön kuormittaja on ruoan haaskaaminen. Pitkän tuotantoketjun läpikäyneen ja syömäkelpoisen ruoan päätyminen jätteeksi on täysin turha taakka ympäristölle. [...] Ruokahävikin tutkimisen lopullisena tavoitteena on ehkäistä ruoan haaskaamista. Jotta tähän tähtäävät toimet pystytään suunnittelemaan tehokkaasti, on ensin tutkittava ruokahävikin syntyä ja syitä. Hävikki johtuu ennen kaikkea tiedon puutteesta, ihmisten piittaamattomuudesta ja ruoan arvostuksen vähenemisestä. Suomessa on käytävä laajaa keskustelua ruoan tuhlaamisesta, jotta ymmärrettäisiin, kuinka vakavasta asiasta on kyse ja kuinka sitä voidaan estää. (HS 3.11.2010. Vieraskynä.)

Ruokajätteen uusi näkyvyys (Evans, Campbell & Murcott 2012) on pitkälti tietoisien näkyväksi tekemisen tulosta (Artikkeli 1). Tärkeä osa ruokahävikin vähentämisen kulttuurista ja poliittista projektia on ollut hävikkiongelman diskursiivinen muodostaminen ja näkyväksi tekeminen. Artikkelissa 1 osoitan, että ruokahävikki ja hävikkiongelma nousivat suomalaisen keskusteluun Maa- ja metsätalouden tutkimuskeskuksen (MTT) tutkimuksien myötä.²⁷ Termiä ruokahävikki käytettiin *Helsingin Sanomissa* ensimmäisen kerran vuonna 2010. Kyseessä oleva uutinen kertoi käynnissä olevasta MTT:n tutkimuksesta, jossa selvitettiin ruokahävikin määrää ja koostumusta suomalaisessa ruokaketjussa. Tätä ennen ruokajäte oli ollut esillä harvakseltaan uutisissa, joiden keskiössä olivat jätteen ja sen käsittelyn ympäristövaikutukset, erityisesti biojätteen kerääminen ja kompostointi. 2000-luvun ensimmäisen vuosikymmenen lopulla ruokajätteestä alettiin kirjoittaa myös jätteen syntymisen näkökulmasta, ja muutamissa kirjoituksissa sitä käytettiin vastaavassa merkityksessä kuin myöhemmin termiä ruokahävikki. Uusi termi vakiintui käyttöön ja korvasi aikaisemmin käytetyn termin ruokajäte. Samalla aihetta käsittelevien juttujen määrä kasvoi merkittävästi: vuonna 2010 termi ruokahävikki mainitaan yhteensä kolmessa kirjoituksessa, vuonna 2011 se mainitaan neljässä, 2012 neljässätoista, 2013 yhdeksässä, 2014 kahdessakymmenessäkahdessa, 2015 neljässäkymmenessäyhdeksässä, 2016 viidessäkymmenessäkolmessa ja 2017 neljässäkymmenessä seitsemässä kirjoituksessa. Termin vakiintuminen indikoi keskustelun painopisteen siirtymistä jätteen käsittelystä jätteeksi päätyvän ruoan tuotannon ympäristövaikutuksiin. Syntyneessä hävikki-diskurssissa painotettiin ruokahävikin vähentämisen merkitystä vetoamalla tieteelliseen tutkimukseen ja tietoon ruokahävikistä ja sen vaikutuksista: "Hukkaruoka on merkittävä ympäristöongelma. Sen osuus on jopa yksi prosentti Suomen kasvihuonekaasupäästöistä. Tämä vastaa noin 200000 henkilöauton ilmastovaikutusta", sanoo tutkimuspäällikkö Juha-Matti Katajajuuri MTT:stä." (HS 20.4.2012. Kotimaa) (Artikkeli 1.)

²⁷ MTT on sittemmin tunnettu nimellä Luonnonvarakeskus (Luke). Kun viitataan keskuksen tuottamaan tutkimukseen yleisesti, käytän tätä uudempaa nimitystä.

Näin muodostunut diskurssi kiinnittyi kansainväliseen *poliittis-tieteelliseen ruokahävikkidiskurssiin*, jossa tieteellinen tieto ja tutkimus olivat vahvasti kytköksissä poliittisiin motivaatioihin ja päämääriin (ks. Evans, Campbell, ja Murcott 2012; Evans 2014). Tutkimuspohjainen tieto ruokahävikki-ongelmasta muodosti perustan ruokahävikin vähentämiseksi, mutta myös keinoille, joilla siihen pyrittiin. Itse asiassa ajateltavien ratkaisukeinojen voi nähdä jo lähtökohtaisesti vaikuttaneen hävikki-ongelman esittämiseen (yhteiskunnallisten ongelmien esittämisestä ks. Miller ja Rose 2010). MTT:n tutkimukset saivat rahoituksensa maa- ja metsätalousministeriöltä ja Euroopan unionilta ja olivat tiiviisti kytköksissä eurooppalaiseen tutkimushankkeisiin. Ne täydensivät aikaisempaa tutkimusta ja omaksuivat siitä myös ennako-oletuksia. Yksi merkittävimmistä oletuksista oli kotitalouksien rooli suurimpana yksittäisenä ruokahävikin lähteenä, minkä takia suomalaisessa ruokaketjussa syntyvän hävikin tutkiminen aloitettiin kotitalouksista (ks. Koivupuro ym. 2010; Silvennoinen ym. 2012, 12). Oletuksen seurauksena myös suomalainen mediakeskustelu ruokahävikistä kohdistui lähtökohtaisesti kuluttajiin ja kotitalouksiin, vaikka laajenikin koskemaan muitakin ruokajärjestelmän osia, erityisesti kauppojen ja kouluruokalojen hävikkiä. *Helsingin Sanomien* ruokahävikin vähentämistä koskevista artikkeleista suurin osa käsittelee kotitalouksien ruokahävikkiä. Otsikot, kuten ”Kotitalouden heittävät eniten ruokaa roskeen” (HS 19.4.2012), ”Suomalainen heittää vuodessa 70 euron edestä ruokaa roskeen” (HS 16.5.2013) tai ”Ruokahävikki rasittaa ympäristöä” (HS 11.11.2017) tekivät näkyväksi kotitalouksista pois heitettävän ruuan määrää, hintaa ja ympäristövaikutuksia MTT:n tutkimustuloksia, ja niitä kiteyttäviä kampanjamateriaaleja, hyödyntäen. (Artikkeli 1.)

MTT:n tutkimus toi keskusteluun myös kansainvälisestä tutkimuksesta ja kampanjoinnista omaksuttuja oletuksia kuluttajien roolista ja kotitalouksien hävikkiin johtavista syistä. Evans (2014; ks. myös Welch, Swaffield, ja Evans 2021) esittää, että ruokahävikkiä koskeva tutkimus ja eurooppalainen hävikkipolitiikka rakentuivat aluksi uusliberalistisen kuluttajan vastuuta korostavan (kestävyys)politiikan ja sitä tukevan rationaalisen valinnan teorian muodostamalle perustalle. Ne tähtäsivät kestävyuden lisäämiseen yksilöiden asenteita, käyttäytymistä ja valintoja muokkaamalla. Myös *Helsingin Sanomien tieteellis-poliittisessä* diskurssissa syyn ruokahävikin syntyyn esitettiin löytyvän kuluttajien arvoista ja käyttäytymisestä. Kuluttajat esitettiin aktiivisina hävikin tuottajina, jotka ”kantoivat ruokaa roskeen” joko tietämättömyyttään tai välinpitämättömyyttään. Taustalla vaikuttaisi olevan ajatus, että haaskauksen ja sen vaikutusten paljastuminen johtaisi muutoksiin kuluttajien asenteissa ja käyttäytymisessä ja sitä myöten hävikin vähenemiseen. Kotitalouksien ja kuluttajien hävikkiin pyrittiin vaikuttamaan tiedon avulla, mikä oli linjassa Euroopan Unionin strategian kanssa, joka korosti kuluttajille suunnattua valistusta ja tietoa hävikkikysymyksen ratkaisemiseksi. Samalla kun *Helsingin Sanomat* teki kirjoituksissaan hävikki-ongelmaa näkyväksi, se tuotti vastuullista kuluttajuutta korostamalla yksilön vastuuta pois heittämisestä ruuasta ja sen ympäristövaikutuksista. (Artikkeli 1.)

Usein ylijäämä ja ruokahävikki esitetään ruokajärjestelmässä tapahtuvana virheenä ja poikkeamana normaalista (Artikkeli 1). Oletusarvoina oli, että ruoka

päätyisi, tai sen ainakin pitäisi päätyä, ihmisten kulutettavaksi. Oletusta voi avata ajatuksella ruuan *kulttuurisesta biografiasta*. Antropologi **Igor Kopytoff** (1986) kirjoittaa jo klassikoksi nousseessa esseessään, että jokaisella esineellä on oma elämäntarinansa, kulttuurinen biografiansa, mutta lisäksi niillä on ideaaliset elämäntarinat, joihin todellisia elämäntarinoita verrataan. Ideaaliset elämäntarinat ovat normatiivisia, eli ne asettavat mittatikun todellisille elämäntarinoille. Ruuan ideaalinen elämäntarina johtaa suoraviivaisesti pellolta ihmisen suuhun; sivuvirroille, ylijäämälle ja jätteelle ei tässä tarinassa ole sijaa. Siinä missä kulutuksen ympäristövaikutuksista ja työntekijöiden olosuhteista oli keskusteltu yleisesti viimeistään 1990-luvulta alkaen²⁸, jäte ja sivuvirrat olivat pysyneet keskustelun marginaalissa. Kansainvälisessä keskustelussa *tieteellis-poliittista diskurssia* ruokahävikistä edelsi roskiin päätyvää ruokaa koskeva kansalaisaktivismi ja kulttuurikriittinen kirjallisuus (esim. Stuart 2009; ks. Evans, Campbell, ja Murcott 2012, 19), mutta suomalaisessa mediassa roskiin päätyvää syömäkelpoista ruokaa piti esillä lähes ainoastaan roskisdyykkaus (Artikkeli 1). Julkisessa keskustelussa dyykkareiden esittämä kysymys kauppojen roskisiin päätyvästä ruuasta kuitenkin käännettiin kysymykseksi laillisuudesta ja (jätteen) omistajuudesta. Vasta *tieteellis-poliittisen diskurssin* lyötyä läpi ja osoitettua ruokajätteen ongelmallisuuden, yleinen mielipide suhteessa roskisdyykkaukseen alkoi muuttua ja *Helsingin Sanomat*kin (HS 16.9.2014) julkaisi pitkän ruokahävikki-ongelmaan kytkeytyn reportaasin erään dyykkaajakaksikon löytöretkestä ja heidän motiiveistaan. Ruokajätteen uusi näkyvyys toi laajamittaisesti esiin, että ruuan todelliset elämäntarinat olivat usein jotakin aivan muuta kuin ihanteemme antavat olettaa – ja todellisten elämäntarinoiden muokkaamisesta ihannetta vastaavaksi syntyi eri toimijoita yhdistävä kulttuurinen projekti. *Tieteellis-poliittisen diskurssin* puitteissa tuotettu tutkimusperustainen tieto ruokahävikin määrästä, koostumuksesta, synnystä ja ympäristövaikutuksesta saavutti myöhemmin yleistiedon aseman, ja se toimi hävikkitoimien perustana niin mediassa kuin haastatteluaineistossani (Artikkelit 1, 2 & 3).

Helsingin Sanomien otsikot, tekstit ja kuvat pyrkivät paljastamaan, järkyttämään ja siten vetoamaan kuluttajiin, jotta he muuttaisivat käyttäytymistään (artikkeli 1). Paljastamisen ja järkytyksen tematiikka viittaisi siihen, että ruuan loppuun kuluttaminen nähdään kulttuurissamme ikään kuin luonnollisena ja tuhlaaminen luonnottomana. Kuluttajan vastuun korostaminen *tieteellis-poliittisessa diskurssissa* ei pelkästään toista rationaalisen valinnan teoriaan perustuvaa ABC-mallia tai kestävän kuluttamisen diskurssista ja uusliberalistista ympäristöpolitiikasta tuttua mantraa kuluttajan vastuusta. Se sekoittuu varhaisempiin kulttuurisiin projekteihin, joiden puitteissa olemme oppineet käsittelemään niukkoja resursseja, valjastamaan mahdollisen ylijäämän myöhempää käyttöä varten ja näkemään hyödyntämättä jäävät resurssit epäonnistumisena, poikkeamana

²⁸ Kuluttamisen vähentämisestä ihmiskunnan kohtalonkysymyksenä on puhuttu jo ainakin 60–70-lukujen taitteen ympäristöheräämisestä alkaen, mutta varsinaisesti kulutusmallien muuttaminen nousi poliittisen ja yhteiskunnallisen keskustelun polttopisteeseen Rio de Janeiron ympäristökokouksessa 1990 (Valkonen ja Litmanen 2010; ks. myös Matero ja Arffman 2023; Matero 2023).

normista. Kuluttajan vastuu siis rakentui aikaisempien kulttuuristen ajatusmallien ja niitä hyödyntävien ja uusintavien projektien puitteissa (Artikkelit 1 & 2).

4.2 Juurtuminen: kotitalousdiskurssi ja säästäväisyyden ihanne

Jääkaappia täyttävät epämääräiset jämät: rasiallinen keitettyä riisiä, aamupuuron pohjat, eiliset lisäkeperunat ja pala savukalaa. Pöydällä lojuu pari leipäpussinloppua. Biojätteisiinkö? Ei missään nimessä. Ei ainakaan tällä viikolla, kun vietetään toista valtakunnallista hävikkiviikkoa. Se muistuttaa, että ruokahävikin vähentäminen on konkreettinen ekoteko, joka on hyväksi myös kukkarolle. Ruokien rippeistä saa inspiraation ja mainion pohjan uudelle ruualle. Tässä 30 vinkkiä tähteiden hyödyntämiseen. (HS 11.9.2014. Ruoka)

Nopeasti hävikkikeskustelun syntymisen jälkeen *tieteellis-poliittinen diskurssi* sai hävikin torjunnassa rinnalleen *kotitalousdiskurssin*. Kun edellinen näkyi erityisesti *Helsingin Sanomien* pääkirjoituksissa, vieraskynissä ja uutisissa, jälkimmäinen laajensi hävikkiongelman käsittelyn kotia, kotitaloutta ja ruokaa käsitteleviin osastoihin ja lähemmäs ihmisten arkielämää. Ruokahävikin vähentäminen kytkeytyi nyt niukkuuden ja säästäväisyyden kulttuurisiin ihanteisiin ja perinteisen kotitalousvalistuksen käsityksiin hyvästä kansalaisuudesta. Abstrakti hävikkikysymys myös konkretisoitui käytännöllisiin tietoihin ja taitoihin. Erityisesti kotitalousjärjestöjen edustajat korostivat niiden merkitystä ruokahävikin torjunnassa; samalla kun tiedot ja taidot nähtiin ratkaisuna hävikkiongelmaan, hävikin vähentäminen teki perinteisistä ihanteista, taidoista ja niitä edustavista instituutioista uudella tavalla yhteiskunnallisesti merkittäviä. Kotitalousdiskurssissa ruokahävikki myös kytkettiin entistä paremmin ihmisten arkielämään. Niin sanotun normaalin arjen elementit, kuten kiire, epäsäännöllinen elämänrytmi ja jääkaappiin unohtuvat purnukat tuotiin esiin hävikkiin johtavina syinä, tietojen ja taitojen puuttumisen ohella. Samalla kun diskurssi ikään kuin normalisoi ruokahävikin syntymisen osana kaoottista arkea, se myös alleviivasi velvollisuutta ja mahdollisuutta kehittää taitoja sen torjumiseksi. (Artikkeli 1.)

Suurin osa ruokahävikistä syntyy silti kotitalouksissa, joissa aterioiden suunnittelu esimerkiksi tähteitä hyödyntäen ei arjen paineissa aina onnistu. Niukkuudessa eläneet sukupolvet olivat hävikin minimoijina edellä aikaansa. Ruokaa lentää jäteastiaan turhankin herkästi. Pitkälle pääsee jo, kun opettelee kaksi teollisuuden merkintää. Viimeinen käyttöpäivä on päivä, johon mennessä tuote pitäisi käyttää. Parasta ennen -merkintä ei sen sijaan tarkoita, että tuote olisi jo mennyttä. Tuote ei ehkä ole enää parhaimmillaan mutta voi olla yhä käyttökelpoinen. (HS 9.9.2015. Pääkirjoitus)

Siinä missä monet muut syömiseen tai kestävyteen liittyvät kysymykset, esimerkiksi ruokavaliot, liikenne ja lämmitys, ovat saaneet aikaan julkista debattia, ruokahävikin vähentäminen ei juuri ole nostattanut vastalauseita. Myöskään *Helsingin Sanomien* aineistossa ruokahävikin vähentämistä ei ole vastustettu tai sen merkitystä kyseenalaistettu (Artikkeli 1). Hävikin vähentäminen näyttäytyy rationaalisenä, moraalisenä ja ennen kaikkea arkijärjen mukaisena toimintana. Se on jatkumoa vuosisataiselle ruuan pois heittämisestä kielteivälle normille, jota voitaisiin pitää tietynlaisena suomalaisen oikein syömisestä historiallisena juurena (ks.

Lehmijoki-Gardner 2009; Kylli 2021). (Artikkeli 2.) Nykyään korostettava oikein syömisen yhteys elämänhallintaan paikantuu 1900-luvun alkupuoliskolle, jolloin sitä määrittivät yhtäältä 1860-luvun nälkävuosien muistot ja toisaalta samoihin aikoihin syntynyt koko kansalle suunnattu kotitalousvalistus (Ilmonen ja Pantzar 1985, 8; Puuronen 2004, 69). Myös ruuan pois heittämisen välttämisenä ilmevä säästäväisyys juontaa juurensa 1800-luvun puolestavälistä alkaneeseen kotitalousvalistukseen (ks. Heinonen 1998; Kylli 2021). (Artikkelit 1 & 2.) Kotitalousvalistus kiinnittyi laajempaan kansanvalistusaatteeseen, jonka tavoitteena oli yhtenäisen kansakunnan rakentaminen ja jonka keskiössä oli kodista ja perheestä huolehtiminen. Siihen tähdättiin sekä sivistystasoa nostamalla että korostamalla taloudesta ja terveydestä huolehtimisen merkitystä. Kun 1950-luvun loppupuolella siirryttiin sotien jälkeisestä puutteesta kohti yltäkylläisyyttä, terveyden ja elämänhallinnan yhteys alkoi korostua ravintoon liittyvän säästäväisyyden jäädessä taka-alalle. (Puuronen 2004, 69–71.)

Nykyään terveellisen syömisen rinnalle ovat tulleet erilaiset eettiset päämäärät, kuten kestävyuden edistäminen (ks. Niva ym. 2019). Ruokahävikin vähentäminen osana kestävyuden tavoittelua palauttaa säästäväisyyden, ja sitä ilmentävät käytänteet, osaksi hyvää kansalaisuutta ja elämänhallintaa. Siinä, missä ravitsemusvalistus ja siitä ammentava mainonta rakentavat osaltaan nykyistä terveystavoitteista elämäntapaa (Puuronen 2004, 74) ruokahävikkiä ja kestävyyttä koskeva valistus ja mainonta osallistuvat yksilön vastuuta korostavan elämäntavan rakentumiseen. Lisäksi, kuten ravitsemustutkimus ja -valistus, kytkeytyvät tutkimus ja valistus toisiinsa myös kestäväen ruokajärjestelmän tavoittelussa.

Voisi ajatella, että kotitalousvalistus vuosisataisine perinteineen valmisti maaperän hävikin vastaiselle taistelulle. Se tarjosi sille myös olemassa olevan institutionaalisen ympäristön sekä kanavat, diskurssit ja käytännöt sen toteuttamiselle (Artikkeli 1). Kun 1900-luvun alkupuoliskolla säästäväisyyteen opastava kotitalousvalistus tähtäsi niukkuudesta johtuvan tyytymättömyyden vähentämiseen työväestön keskuudessa (Puuronen 2004, 70), nykyisessä hävikkidiskurssissa keinojen, joiden oli määrä pelastaa puutteessa elävän kansa niukkuudelta, tulisi pelastaa se yltäkylläisyydessä syntyvältä tuhlaukselta. Huolellisuus ja niukkuus (jotka eivät välttämättä olleet ilmiselviä toimintamalleja edes niukkuudessa eläville esi-isillemme ja -äideillemme) esitetään nyt luonnollisina ja moraalisesti velvoittavina toimintatapoina materiaalisen ylläkylläisyyden keskellä.

4.3 Uudet muodot: kiertotalous ja uusi urbaani ruokakulttuuri

Ruokahävikki kiinnostaakin tällä hetkellä muitakin kuin perinteisiä maailmanparantajia. Hävikintorjunta ja kiertotalous, jossa yhden roska on toisen rikkaus, ovat olleet jo pari vuotta pinnalla myös yritysmaailmassa. Esimerkiksi mobiilisovellukset ResQ Club ja Lunchie tarjoavat käyttäjilleen mahdollisuuden ostaa ravintoloiden ylimääräisiä annoksia alennettuun hintaan, Fiksuruoka.fi-palvelu tekee hävikkiruokakauppaa verkossa, ja pop up -ravintola Nolla julisti keväällä olevansa hävikitön ravintola. (HS 14.9.2017. Ruoka)

Tieteellis-poliittinen diskurssi ja kotitalousdiskurssi rajasivat ruokahävikkiongelman kotitalouksien ruokahävikkiin ja yksityisiin kotitalous- ja kulutuskäytäntöihin. Molemmat näyttäytyvät kuluttajan vastuuta alleviivaavana kuluttajavalistuksena, jonka päämääränä on kuluttajien käyttäytymisen muuttaminen. Niiden rinnalle nousi *Helsingin Sanomissa* kolmas diskurssi, jonka nimesin *uuden urbaanin ruokakulttuurin diskurssiksi*. Siinä ruokahävikin vähentäminen esitetään velvollisuuden sijasta mahdollisuutena osallistua käytäntöjen muuttamiseen ja uudenlaisten käytäntöjen luomiseen, kun kuluttajaa houkutellaan osallistumaan ylijäämän hyödyntämiseen perustuvaan kaupunkikulttuuriin. (Artikkeli 1.)

Uuden urbaanin ruokakulttuurin diskurssi ilmaantui *Helsingin Sanomien* kaupunkia käsitteleviin uutisiin ja erityisesti sen kaupungin tapahtumiin keskittyvän NYT-liitteen kirjoituksiin vuodesta 2014 alkaen, kun erilaisia ylijäämän hyödyntämiseen keskittyviä tapahtumia ja palveluita alkoi näkyä Helsingin kaupunkikuvassa. Samalla, kun diskurssi kytkeytyi ajankohtaisiin tapahtumiin konkreettisesti kaupunkitilassa, se kiinnitti ne kansainvälisiin virtauksiin ja esikuviiin Pariisissa, Berliinissä ja New Yorkissa. *Helsingin Sanomat* otti uudet palvelut innostuneesti vastaan ja oli osaltaan tuottamassa uutta ylijäämään perustuvaa kaupunkikulttuuria ja elämäntyyliä. Se normalisoi ”hävikkiruokaa” ja siihen perustuvia kulutuskäytäntöjä vähentämällä ylijäämään liittyvää ”jätteisyttä” (ks. Matilainen 2021, 45) ja markkinoimalla niitä mahdollisuutena kestävämpään kuluttamiseen. Samalla se tarjosi myös kuluttajille uudenlaisia mahdollisuuksia toimia omien arvojen mukaisesti ja osoittaa tukeaan hyväksi katsomalleen toiminnalle. (Artikkeli 1.)

Uusi urbaani ruokakulttuuri liittyy laajempaan kiertotalouden kontekstiin. Euroopan Unioni on implementoinut YK:n kestävän kehityksen tavoitteen ruokahävikin vähentämisestä osaksi jätepolitiikkaansa, jota tehdään kiertotalouden viitekehystä käsin (ks. *Closing the Loop - An EU Action Plan for the Circular Economy*. 2015; *A New Circular Economy Action Plan For a Cleaner and More Competitive Europe* 2020). Kiertotalous on globaali ilmiö, joka tähtää resurssitehokkaaseen tuotantoon ja talouden kasvuun materiaaleja kierrättämällä. Kiertotalouden avulla pyritään sekä ratkaisemaan resurssien käytöstä aiheutuvia kestävyysongelmia että lisäämään kilpailukykyä. Kiertotalouteen liittyy innovaatioiden kehittäminen ja innovointiin kannustaminen ruokajärjestelmän kaikissa vaiheissa. Kansalaisille näkyvin osa ruokahävikkiin liittyvää kiertotaloutta on ylijäämän hyödyntäminen, kierrättäminen ja jalostaminen. Eurooppalaista jätepolitiikkaa ohjaavan jätehierarkian (*Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2008/98/EY* 2008) mukaisesti ensisijaista on jätteen synnyn ehkäiseminen. Toisella sijalla on tuotteen tai materiaalin uudelleenkäyttö (esimerkiksi ruoka-apuna) ja kolmantena kierrättäminen muuhun käyttöön (esimerkiksi energiaksi tai lannoitteeksi). Tyypillisesti *uuden urbaanin ruokakulttuurin* innovaatiot tähtäävät ruokahävikin vähentämiseen ylijäämän käyttöä lisäämällä (artikkeli 1). Osa näistä etsii olemassa oleville tuotteille uusia markkinoita tai kuluttajia. Näihin kuuluvat esimerkiksi päiväystuotteiden hinnanalennukset ja ravintoloiden ylijäämäruokaa välittävät mobiilisovellukset. Osa innovaatioista pyrkii pidentämään tuotteiden elinkaarta ja tuottamaan ylijäämälle lisäarvoa esimerkiksi jalostamalla

ylijäämäruisleipää olueksi, ylijäämäomenoita tuoremehuksi tai kauppojen ylijäämää ravintolaruoaksi.

Toimiakseen kiertotalous tarvitsee kuluttajien aktiivista eli jätteen välttämiseksi, lajittelulle ja kierrättämiseksi omistautuneita ”jättekansalaisia” (Valkonen ja Loikkanen 2020). (Ks. artikkeli 2.) *Uuden urbaanin ruokakulttuurin* diskurssin ja käytäntöjen kautta kiertotalous tuli uudella tavalla kuluttajien ulottuville. Erityisesti nopeasti pilaantuvan ylijäämän ”pelastaminen” esimerkiksi mobiilisovellusta käyttämällä tai hävikkiravintolassa vieraillemalla teki kiertotaloudesta hyvin konkreettista ja helppoa. Toisaalta uusi urbaani ruokakulttuuri houkutteli osallistumaan kestävyteen vetoamalla, toisaalta siitä riippumatta, esimerkiksi puhtaan taloudellisista syistä tai käytäntöjen toimivuuden helppouden takia. Joka tapauksessa se alleviivasi kuluttajan osallisuutta kiertotalouskäytäntöihin ja tämän mahdollisuuksia vaikuttaa ruokahävikin syntyyn myös yksityisen alueen ulkopuolella. Siten vastuulliselle kuluttajalle annettu positio on siinä laveampi kuin poliittis-tieteellisessä diskurssissa, jossa yksilön tehtäväksi muodostuu ensisijaisesti oman ruokahävikin vähentäminen (artikkeli 1). Uuden kaupunkikulttuurin diskurssi kytkeytyi uudenslaisiin materiaaleihin (hävikkiruoka), tiloihin (hävikkiravintola) ja kanaviin (mobiilisovellukset). Nämä materiaaliset ja diskurssiiviset ulottuvuudet yhdessä tuottivat uudenlaista toimijuutta osana kaupungin aineenvaihduntaa ja sitä säätelevää kiertotaloutta.

Uusi urbaani ruokakulttuuri ja sitä tuottava diskurssi kietoutuvat yhtäältä kestävämmän ruokajärjestelmän tavoitteluun ja toisaalta kotitalousdiskurssiin ja arkielämän kulutuskäytäntöjen muovaamiseen. *Tieteellis-poliittisen diskurssin* tarjoamat ympäristönäkökohdat toimivat perustana ja motivaationa ylijäämän hyödyntämiseen tähtääville käytännöille. Toisaalta moniin uuden urbaanin ruokakulttuurin ilmiöihin liittyy myös kuluttajille suunnattua ja kulutuskäytäntöihin kohdistuvaa valistusta ja neuvontaa. Sen ongelmanratkaisukeinot eivät kuitenkaan rajaudu yksilön valintoihin tai perinteisiin ruokahävikin välttämisen keinoihin. Kuluttajalle tarjotaan mahdollisuus osallistua yhteisten käytäntöjen luomiseen ja uudenlaisen kulttuurin synnyttämiseen yhdessä muiden ruokaketjun toimijoiden kanssa. (Artikkeli 1.) Uusi urbaani ruokakulttuuri siis avaa kansalaisille uudenlaisia mahdollisuuksia kiertotaloustoimijana: hän ei ole vain omista asioistaan huolehtiva kierrätyskansalainen, vain jätteen syntyä ehkäisevä ja uudenlaisia toimintatapoja kehittävä jättekansalainen (ks. Loikkanen ym. 2022; Valkonen ja Loikkanen 2020):

Rupla tarjoaa Kallion ja Punavuoren kahviloissaan huhtikuusta eteenpäin From Waste To Taste -ravintolan kokkien hävikkiruoasta loihdittua lounasta noin kymmenen euron hintaan. Annosten raaka-aineet ovat peräisin pääosin Helsingin S-Marketeista. [...] Maistuu ruoassa, että se on tehty jämäruoasta? ”No ei todellakaan”, vastaa lounastauolla oleva [ravintolan asiakas]. Hänen lautaseltaan löytyi lihapullat. ”Ruoka on todella hyvää, ja on mielettömän hyvä ajatus, että pystytään kierrättämään tälläkin tavalla ja käyttämään hävikkiruokaa.” (HS 5.5.2016. Kaupunki)

Uusi urbaani kaupunkikulttuuri on kuitenkin vaarassa näyttäytyä urbaanin keskiluokan trendikkäänä kuplana. Vaikka *Helsingin Sanomat* rakensi uudesta urbanista kaupunkikulttuurista kansainvälistä trendiä, kirjoittelu kiertyi muutamien yksittäisten tapahtumien ympärille. Kymmenkunta artikkelia käsittelee yhtä

ainoaa ravintolahanketta, kun lehden muissa – lukuisissa – ravintoloita ja ravintolakulttuuria koskevissa kirjoituksissa hävikkiteemasta ei näy jälkeäkään. Vaihtelua lisää kritiikitön suhtautuminen tekeillä olevaan ilmiöön. Kirjoituksissa ei esimerkiksi pohdita, mikä merkitys ylijäämäkäytännöillä on hävikkiongelman, saati kestävyysongelmien, kokonaiskuvassa. (Artikkeli 1.) Eräs haastateltavistani työskenteli mediajulkisuutta saaneessa hävikkiä torjuvassa yrityksessä. Hän näki omaa yritystään koskevan kirjoittelun lähinnä viihteenä ja eräänlaisena viherpeuna: sen sijaan että toimittajat ottaisivat selvää asioista, asettaisivat niitä mittasuhteisiin ja esimerkiksi vertailivat erilaisien ylijäämän hyödyntämisen tapoja keskenään, he nostavat esiin kivoja trendikkäitä juttuja, joita he markkinoivat maailman pelastamisen tematiikalla. (Artikkeli 2.)

Paradoksaalisesti, kun ruuan monimuotoiset elämäkerrat ovat jätteen uuden näkyvyyden aikana viimein tulleet julki, elinkaaren viimehetkillä riski päätyä jätteeksi uhkaa pyyhkiä pois sen elämäntarinan aikaisemmat vaiheet. Tässä rajatilassa pelastettava ylijäämä muuttuu pelastajaksi ja saa tavarafetisistisiä piirteitä (vrt. Coles ja Hallett 2012): mitä suurempi on tuotteen ekologinen jalanjälki, sitä suurempi on myös sen pelastava potentiaali. Ylijäämään liitetään taianomaisia ominaisuuksia, jotka hämärtävät sen tuotantoprosessia ja ylijäämän syntyyn ja hallintaan liittyviä sosiaalisia rakenteita ja valtasuhteita. Pelastava ylijäämä voi edustaa kestäviä arvoja ja elämäntapaa, vaikka niiden takana olevat tuotantoprosessit eivät olisi millään tavalla ekologisia tai kestäviä.

4.4 ”Hävikkikansalaisuus” ja kestävyysden arkipäiväistyminen

Jos modernissa yhteiskunnassa valtavia määriä kulttuurista energiaa suunnattiin pitämään jätevirrat pois näkyvistä (Åkesson 2012), kiertotalousyhteiskunnassa energiaa suunnataan erityisesti materiaalivirtojen hallintaan, kuten aineen lajitteluun, käsittelyyn, uudelleenkäyttöön ja pitämiseen jätevirran ulkopuolella (Sjöstrand 2018; Loikkanen ym. 2022). (Artikkeli 3.) Kuluneiden runsauden vuosikymmenien aikana ruuan todellisten ja ihanteellisten biografioiden (ks. luku 4.1) kohtaamattomuus oli eräänlainen julkinen salaisuus. Siihen saattoi liittyä häpeää, syyllisyyttä ja moraalista paheksuntaa, mutta asiaan puuttumista ei sittenkään pidetty yhteiskunnallisesti tarpeellisena. Ruokahävikin vähentämisessä on kyse salaisuuden paljastamisesta, todellisten ja ihanteellisten elämäkertojen yhdenmukaistamisesta ja vastuullisten toimijoiden tuottamisesta.

Vaikka ruokajätteen uusi näkyvyys ei syntynyt tyhjästä – resonoihan se syvään juurtuneiden normien, arvojen ja ihanteiden kanssa – projektin alkuna voi pitää *tieteellis-poliittisen hävikkidiskurssin* ilmaantumista julkisuuteen. Kyseinen diskurssi paljasti petoksen mittakaavan ja ennen kaikkea perusteli, miksi kyse oli poliittisesti ja yhteiskunnallisesti merkittävästä ongelmasta. *Kotitalousdiskurssissa* ja *uuden urbaanin ruokakulttuurin diskurssissa* siinä tuotettu kestävyysongelma kiinnitettiin kuluttajien arkielämään ja tehtiin käsiteltäväksi ja ratkaistavaksi erilaisin käytännöllisin toimenpitein. (Artikkeli 1.)

Kestävyyskysymysten kiinnittäminen tavallisen arjen toimintoihin mahdollistaa perustavanlaatuisen kysymyksen käsittelemisen osana arkielämää ja voimaannuttaa aivan tavalliset kansalaiset ja kuluttajat suhteessa globaaleihin kestävyyskysymyksiin. (Artikkelit 2 ja 3.) Samalla kun abstrakti ja moniulotteinen hävikkiongelman kesytettiin arkisiksi valinnoiksi ja käytännöiksi (ks. Kaijser 2019) kuluttajat asetettiin vastuuseen etenkin kotitalouksien ruokahävikistä: heistä tehtiin hävikin torjunnan subjekteja (artikkeli 2). Ruokahävikin vähentäminen tuottaa käsitystä toivottavasta ja ihanteellisesta kansalaisuudesta (artikkelit 1-3). Sen tuottama ”hävikkikansalaisuus” on osa laajempaa, kiertotalouteen kytkeytyvää, jätekansalaisuutta. Siinä missä kiertotaloudessa tuotettava jätekansalaisuus käytännössä typistyy eräänlaiseksi kierrätyskansalaisuudeksi (Loikkanen, Valkonen, ja Huilaja 2022; Valkonen ja Loikkanen 2020), jossa kansalaisen tehtäväksi jää syntyvän jätteen lajittelu ja kierrättäminen – ja siten kiertotalouden resurssien tuottaminen – hävikkikansalaisen tehtävänä on ensisijaisesti ruokajätteen synnyn välttäminen. Velvollisuutena ei ole vain annettujen ohjeiden mukaan toimiminen (esimerkiksi jätteiden lajittelu), vaan kansalaisille tarjotaan myös aktiivista osallisuutta hävikin välttämisen käytäntöjen kehittämiseen sekä kotitalouksissa (esim. jämäreseptit) että osana uutta urbaania ruokajättekulttuuria (artikkelit 1-3). Toisin kuin jätekansalaisuus, kahden kulttuurisen projektin kohtaamisessa syntyvä ”hävikkikansalaisuus” ei välttämättä edellytä kiertotaloustavoitteiden sisäistämistä tai kansalaisen velvollisuuksien hahmottamista globaalissa mittakaavassa. Jälkimmäinen erottaa sen myös suhteessa ympäristökansalaisuuteen ja kestäväan kuluttajuuteen (ks. Huttunen ym. 2020): vaikka *ruokahävikin vähentäminen* kytkeytyy tiiviisti kestävyiden ja kiertotalouden tavoitteeseen, ja sitä voidaan pitää yhtenä kestäväan kuluttamisen tai kiertotalouden osa-alueena, *ruokajätteen välttämiseen* pyrkivän ruokahävikkikansalaisen ei välttämättä tarvitse olla kiinnostunut ympäristöasioista tai kestävästä elämäntyylistä, eikä hävikin välttämisen tai jätteen lajittelun tarvitse kytkeytyä muunlaisiin ympäristötoimiin tai kestäväan kuluttamisen muotoihin.

Toisaalta kestävyiden arkipäiväistyminen, arkielämän politisoituminen ja yksilön vastuun korostuminen on merkinnyt hävikkiongelman poliittisen luonteen hämärtymistä. Kun ruokahävikkiin kytkeytyvät monimutkaiset kestävyyskysymykset ja ympäristövaikutuksia koskeva tieteellinen tieto pelkistetään arkielämän valinnoiksi, toiminnoiksi ja innovaatioiksi, riskinä on rakenteellisten ja poliittisten yhteyksien katoaminen näköpiiristä. (Artikkelit 1-3.) *Helsinki Sanomien* aineistosta ei löydy kuuden vuoden ajalta ainoatakaan kirjoitusta, joka tarkastelisi kriittisesti kotitalouksien ruokahävikin merkitystä suhteessa kestäväan ruuankulutuksen, saati kestäväan tuotannon ja kulutuksen kokonaisuuteen. Esimerkiksi ruokahävikin monimutkaisia kytköksiä talouden tai tuotannon ja kulutuksen järjestelmiin ei käsitellä. (Artikkeli 1.) Jäte, sen tuotanto ja hallinta ovat kuitenkin elimellinen osa mitä tahansa yhteisöä tai yhteiskuntaa (Bataille 1988; Valkonen ym. 2019), eikä ruokajätettä siksi voida poistaa talouden, yhteiskunnan ja ruokajärjestelmän rakenteita muuttamatta (Gille 2012). Olennaista on huomata, että rakenteellisten ja poliittisten kysymysten poissaolo kuluttajien vastuuta käsittelevästä keskustelusta etäännyttää ne kuluttajien arjesta ja ns. tavallisten

ihmisten intresseistä: projektin subjekteja puhutellaan etupäässä omasta kulu-
tuksestaan vastaavina ja sen vaikutuksiin syyllisinä kuluttajina, ei niinkään yh-
teiskunnallisesta vaikuttamisesta kiinnostuneina kansalaisina. (Artikkelit 1-3.)

5 HENKILÖKOHTAISET PROJEKTIT JA VAKAVAT PELIT

Edellisessä luvussa kuvasin *Helsingin Sanomien* diskurssien näkökulmasta prosessia, jossa kotitalouksissa syntyvän ruokajätteen vähentämisestä tuli – tai siitä ennemminkin tehtiin – kulttuurinen kestävyysprojekti. Siinä esitetty kulttuuristen projektien yhteen kietoutuminen selittää osaltaan, miksi ruokahävikin vähentäminen on lyönyt läpi verrattain kitkattomasti ja saanut mukaansa suuren joukon ihmisiä ja muita toimijoita. Ei kuitenkaan ole itsestään selvää, että ylhäältä päin johdetut poliittiset projektit saavat suosiota kansan keskuudessa. Tässä luvussa siirrän tarkastelun haastatteluaineiston kautta yksilötasolle ja vastaan kysymykseen: *”Kuinka ruokahävikin vähentämisen projekti muotoutuu osaksi ns. tavallisten ihmisten arkielämää?”* Teoreettisemmin muotoiltuna kysymys kuuluu: *”Kuinka ruokahävikin vähentämisen poliittinen kestävyysprojekti on otettu omaksi, muotoutunut henkilökohtaisiksi projekteiksi ja arjessa eletyiksi ’vakaviksi peleiksi’”*.

Esitän, että erilaisten kulttuuristen projektien yhteen kietoutuminen näkyy myös yksilötasolla, jolloin perinteisempiin kulttuurisiin projekteihin pohjaavat päämäärät ja niihin kytkeytyvät arkipäivän askareet saavat uuden merkityksen osana kulttuurista kestävyysprojektia ja arkipäiväistä kestävyyttä (artikkeli 2). Lisäksi esitän, että ruokahävikin vähentämisen kulttuurisen projektin omaksi ottaminen saa käyttövoimaa halusta vastustaa kulutuskulttuuria ja konsumeristista materiaalitulvaa (artikkeli 3). Materiaalitulvalla tarkoitan vauraiden massakulutussyhteiskuntien arkielämää leimaavaa kokemusta tavaroiden ja

materiaalien liikkeiden runsaudesta ja, ainakin osittaisesta, hallitsemattomuudesta.²⁹ Sen vastustamiseen ja hillintään tähtäävät arkipäivän taktiikat näyttävät yhtäältä maagiset mittasuhteet saavana konkreettisenä arkijärkenä ja toisaalta utopistisena vastarintana, joka luo uskoa paremman tulevaisuuden mahdollisuuteen. Kolmanneksi esitän, että taktiikat liittyvät myös laajempaan, reflektoitavaan ja kriittiseen poliittiseen kuluttajuuteen, jonka työkaluina ne toimivat (artikkeli 3). Ruokahävikin vähentäminen ja vastuullisen kuluttajan position omaksuminen mahdollistaa yksilölle toimijuuden suhteessa ruokajärjestelmän kestävyysongelmiin ja asioihin, jotka ovat oman vaikutuspiirin ulottumattomissa. Luku perustuu pääosin artikkeleihin 2 ja 3, paikoin tarkentaen ja/tai laajentaen analyysia. Kaikkia aineistositaitteja ei löydy artikkeleista, mutta nämäkin aineistokohdat ovat olleet mukana alkuperäisessä analyysissä.

5.1 Perinteisen normin uudelleen merkityksellistäminen

Tutkimuksen alkuvaiheessa olin kiinnostunut siitä, kuinka ihmiset omaksuvat julkisessa keskustelussa tuotettuja käsityksiä ruokahävikistä. Hävikkifestareilla vieraillessani ja haastatteluja tehdessäni kiinnostukseni alkoi kohdistua enemmänkin vastuun ottamiseen ja toimijuuden rakentumiseen. Vaikka haastateltavani jakoivat julkisessa keskustelussa tuotettavan käsityksen ruokahävikin vähentämisen välttämättömyydestä ja kuluttajan vastuusta, vastuun ottaminen alkoi näyttäytyä varsin moniulotteisena. Ymmärtääkseni vastuun rakentumista (artikkeli 3) oli kuitenkin ensin selvitettävä, minkälaisena ongelmana haastateltavani ruokahävikin näkivät eli miksi he pitivät sen vähentämistä tärkeänä. Tämän takia aloitin haastatteluaineiston analyysin tarkastelemalla ruokahävikin vähentämisen rationaliteetin rakentumista (artikkeli 2). Toisin sanoen kiinnitin huomion siihen, miten haastateltavani ruokahävikin vähentämistä merkityksellistivät: mikä teki siitä heille henkilökohtaisesti tärkeää? Analyysin kohteena artikkelissa 2 olivat diskursiiviset resurssit ja repertuaarit, joiden kautta haastateltavani merkityksellistivät ruokahävikin välttämistä ja vähentämistä. Analyysin tuloksena nostin esiin kolme diskurssia: 1) kiertotalousdiskurssin, 2) ympäristö- ja kestävyysdiskurssin ja 3) säästäväisyyden ja huolellisuuden diskurssin.

Kiertotalousdiskurssissa ruokahävikki esitetään olemassa olevien raaka-ainneiden ja resurssien tuhlaamisena. Kiertotalouspolitiikkaa mukailien

²⁹ (Materiaali)tulva on oma käännökseni moniulotteisesta englanninkielisestä metaforasta "overflow" (ks. Löfgren ja Czarniawska 2019, 4), joka viittaa aktuaaliseen ja koettuun liiallisuuteen ja ylimäärään, esimerkiksi asioiden (kuten työn, tavaroiden, vapaa-ajan aktiiviteettien, uutisten) tulvimiseen, vyörymiseen tai vuotamiseen yli niille varatun tilan. Metafora viittaa kokemukseen hallitsemattomuudesta ja hallinnan tarpeesta, mutta myös erilaisiin keinoihin varautua, hillitä ja tulla toimeen erilaisten arkielämässä risteävien virtojen kanssa. Konsumeristisissa yhteiskunnissa materiaalivirrat ja kokemus niiden ylitsevuotavuudesta kytkeytyvät tyypillisesti kapitalistiseen kuluttamiseen ja tuotannon järjestelmään. Tarkempi suomennos termille olisi ylivuoto, mutta tulva tavoittaa mielestäni paremmin sen metaforisen luonteen, puhutaanhan suomeksi esimerkiksi informaatiotulvasta. Empiirisistä ilmenemismuodoista, metaforasta ja sen käytöstä tutkimuksessa ks. Czarniawska & Löfgren (2012; 2013; 2019).

diskurssissa korostetaan raaka-aineiden järkevää käyttöä ja ylijäämän hyödyntämistä sekä siitä saatavaa taloudellista, ekologista ja sosiaalista hyötyä. Kiertotalous erilaisine palveluineen ja innovaatioineen esitetään ratkaisuna, jossa kaikki voittavat, eräänlaisena maalaisjärkisenä rationaliteettina: "Se on tottakai ongelma että sitä [ruokahävikkiä] ei pitäis syntyä mutta niin kauan, kun sitä syntyy, niin mustahan se ois ihan hullua, ettei sitä sit hyödynnettäis, jotenki." (Karina.) Myös Hävikkifestarit ja monet siellä näyttäytyneet tuotteet ja palvelut edustavat kiertotalousajattelua ja käytäntöjä. Vaikka kiertotalousdiskurssi ei ollut eksplisiittisesti esillä kaikissa haastatteluissa, se oli läsnä erilaisissa käytännöissä, palveluissa ja tuotteissa, jotka haastattelussa nousivat esiin. Haastateltavat osallistuivat kiertotalouteen arkielämässään esimerkiksi lajittelemalla ja kierrättämällä jätteensä, kompostoimalla, kierrättämällä ruokaa ja ostamalla ylijäämää ja siitä tehtyjä tuotteita. Erityisesti ruokahävikin vähentämisen ja ylijäämän jakamisessa mukana olleet Ulla ja Markus käyttivät kiertotalousdiskurssia myös eksplisiittisesti. (Artikkeli 2.) Tämä näkyi esimerkiksi Markuksen tavassa hahmottaa hävikki-ongelmaa:

mitä enemmän [tuotteita] jalostetaan, niin sitä enemmän niihin käytetään energiaa ja energia voi olla ihan puhtaasti energiaenergiaa, se voi olla aikaa, se voi olla rahaa, ja me niihin investoidaan [...] jos se, niinkun jalostustyö menee hukkaan, niin, sä hukkaat resursseja. That's it. Ne resurssit ois voinnu käyttää johonkin muuhun.

Kiertotaloutta käytettiin hävikin vähentämisen perustelemiseen lähinnä yleisellä tasolla. Viimekädessä myös kiertotalous sai merkityksensä *ympäristö- ja kestävyysdiskurssin* näkökulmasta. Pohjimmiltaan syynä kiertotalouskäytännöille ja hävikin välttämislle olivat ruuantuotannon ympäristövaikutukset – tai maailman tila. Kestävyysmatematiikan kautta ruokahävikin välttäminen ja vähentäminen kytkeytyvät esimerkiksi ilmastonmuutokseen, käynnissä olevaan lajikatoon ja globaaliin ruuan riittävyteen, nyt ja tulevaisuudessa. Kestävyyskysymyksenä ruokahävikin vähentäminen myös kiinnittyi muihin kulutuskäytäntöihin, ennen kaikkea ruokavalioon ja liikkumiseen. (Artikkeli 2.) Se muodosti yhden osan kestävämpää arkielämän kokonaisuutta (ks. Marshall 2016). Kukaan haastateltavista ei viitannut suoraan YK:n kestävä kehityksen tavoitteisiin, mutta klassinen kestävyuden määritelmä näkyy esimerkiksi Annan haastattelussa. Hän selitti hävikin vähentämistä maapalon tuhoutumisella ja sillä, että "ruoka yksinkertaisesti loppuu meiltä":

just eilenkin julkastiin se... raportti... et tota, olikse jotain et yks kolmasosa maailman luonnosta tuhoutuu vuoteen kakstuhattaviiskyt mennessä [...] et onhan se niinkun ihan käsittämätöntä, miten paljon ihminen on tuhonnu maapalloa että... [...] tietenkin siin vois ajatella et mitä mä nyt siitä välitän että mä kuolen täältä pois sit kuitenkin, mutta varmaankin oman lapsen kautta, tai omien lastenlasten kautta, moni on heränny siihen, et ois kiva et maapallosta ois niillekin vielä jotakin jäljellä.

Seitsemässä haastattelussa ympäristö ja kestävyys olivat keskeisiä perusteita hävikin välttämislle. Ne kuitenkin limittyivät kolmanteen rationaliteettiin, joka muotoutuu *säästäväisyyden ja huolellisuuden diskurssista* käsin. (Artikkeli 2.) Tämä näkyy hyvin parikymppisen Janin vastauksessa kysymykseen: "Mistä syystä sua kiinnostaa tämä asia?" Vaikka hän oli ollut kiinnostunut ympäristön

suojelusta jo alakouluikäisenä, ruokahävikki ei pohjimmiltaan hahmottunut hänelle ympäristökysymyksenä:

se vaan on musta jotenkin ikävää ajatella että, niin moni... tai niin paljon ruokaa yms. tavaroita jotka ois periaatteessa käyttökelpoisia menee haaskoon että... yleensä tämän ideologia. Ja, sit mä oon myös just kuullu kaikista näistä, ilmastovaikutuksista et tottakaihan se olis ilmastoystävämpää niin, tuottaa vaan semmosia tuotteita, joille tulee käyttöä, ettei vaan turhaa että, siinon montaki, syytä mutta... kuitenkin just se, ehkä on se isoin se, mikä on ehkä lapsuudesta asti tullu että niinkun... että just että... että ei heitetä, ruokaa tai tavaroita, turhaa haaskoon tai, semmonen.

Diskurssin keskiössä on säästäväisyys kulttuurisena ideologiana ja ihanteena (ks. Aro 2010; T.-K. Lehtonen ja Pantzar 2002; Evans 2011a; Heinonen 1999). Janin elämässä ideologia näkyi esimerkiksi siinä, ettei hän halunnut ostaa mitään uutta, "jos vanha vielä jotenkuten toimii". Ruokahävikin välttäminen ja hävikkituotteiden ostaminen alennettuun hintaan tuottaa taloudellista säästöä, mutta liittyy ennen kaikkea raaka-aineiden huolellisen hyödyntämisen ilmentämään ruuan kunnioittamiseen. (Artikkeli 2.) Uudessa yhteiskunnallisessa (runsauden) kontekstissa perinteinen säästäväisyyden ja huolellisuuden normi on jossakin määrin menettänyt merkitystään (Puuronen 2004, 69–73). Aikaisemmassa tutkimuksessa on kuitenkin havaittu, että ruokajätteen suuresta määrästä huolimatta ruuan pois heittämisen kieltävä normi säätelee toimintaamme edelleen: koska ruuan pois heittäminen tuntuu pahalta, ruuan annetaan esimerkiksi pilaantua jääkaapissa ennen, kun se viimein heitetään pois syömäkelvottomana (Evans 2012; 2014). Pois heittämisen pitkittäminen lievittää normin rikkomiseen ja epäonnistumiseen liittyvää häpeää, vaikkei konkreettisesti hävikin syntyä estäisiäkään.

Lähes kaikissa haastatteluissa perinteinen ruuan pois heittämisen kieltävä normi muodostaakin pohjan, jonka päälle hävikin vähentämisen rationaliteetti rakentuu. Markuksen haastattelu muodostaa kuitenkin kiinnostavan poikkeuksen. Hän selittää, että kotoa ja koulusta lapsuudessa saatu malli ruokajätteen välttämisestä menetti merkityksensä, kun hän muutti omilleen. Hävikin välttämiseksi ei ollut taloudellista tarvetta, eikä ympärillä ollut ketään vahtimassa normin noudattamista. Ruuan pois heittäminen oli hahmottunut hänelle lähinnä huonona tapana vailla konkreettisia perusteita, ja hän alkoi nähdä ruokahävikin ongelmallisuuden myöhemmin aloitettuaan työnsä ylijäämää välittävissä yrityksissä ja tutustuessaan sitä kautta ruokahävikin ympäristövaikutuksiin. Kolmikymppinen Markus selittää, että hänen nuoruudessaan 2000-luvun alussa meiningi oli "aika ristiriitaista". Hänenkin kaveriporukassaan juteltiin yleisesti ilmastomuutoksesta ja teollisuuden päästöistä, mutta ruuaksi päätyvää jätettä ei osattu ajatella ympäristökysymyksenä: Ei osattu olla huolissaan "tästä tosi konkreettisesta asiasta, mitä pystyy vaikka omissa kotitalouksissa tekemään, että ei syntyis ruokahävikkiä". (Artikkeli 2.)

2010-luvulla alkanut keskustelu ruokahävikistä toi esille jätteenä päätyvän ruuan ongelmallisuuden ruokajärjestelmän ja siihen liittyvien ympäristökysymysten näkökulmasta, ja samalla ruokahävikin välttäminen ja vähentäminen alkoivat näyttäytyä keinona *ruokajärjestelmän* ongelmien ratkaisemiseen. Markus näkee hyvänä, että nykykeskustelu on tuonut esiin "kuinka massiivisen iso

ongelma” ruokahävikki on, miten se on ”systemaattisesti, väärin, ja tyhmää” ja ”miten se koskettaa joka ikistä ihmistä”. Ruuan pois heittämisen kieltävä normi, joka näyttäytyi hänelle lähinnä kulttuurisena jäänteinä menneisyydestä, sai tämän keskustelun myötä uuden merkityksen ympäristö- ja kiertotalousdiskursseissa: konkreettiset sosiaaliset, taloudelliset ja ennen kaikkea ekologiset vaikutukset tekevät ruokahävikin välttämisestä ja vähentämisestä uudella tavalla merkittävää toimintaa, niin arkielämässä kuin laajemmin yhteiskunnassa (artikkeli 2). Muiden haastateltavien kohdalla vastaavanlaista katkosta ei ollut tapahtunut, vaan uudet merkitykset kietoutuivat vanhojen ympärille. Tuukka kuvaa, kuinka lapsuudessa opittu ruuan kunnioittaminen luonnollisena käyttäytymisenä on ympäristödiskurssin vaikutuksesta johtanut laajempaan kyseenalaistamiseen niin omien elintapojen kuin ympäristön käytäntöjen suhteen (artikkeli 2): Ovatko omat elintavat oikein? Miten kotona ja lähipiirissä kierrätetään? Miten koko hävikkiympyrä koostuu? Kuten myös aikaisemmassa tutkimuksessa on todettu (Evans 2014; Lehtokunnas ym. 2022) tieto ympäristövaikutuksista lisää ruuan pois heittämiseen jo ennestään liittyvää pahaa oloa (häpeää, syyllisyyttä, negatiivisia tunteita):

ehkä tää ekologinen niinkun... vakavuus ja näkökulma on siihen tullu nyt tässä viime vuosina, tiedon ja tuskan lisääntyttä. [...] kyllähän se joka kerta, jos nyt sattuu jotakin menemään pilalle, ettei sitä voi enää käyttää, niin tulee itelle ihan semmonen et ai kauheeta, hyi kauheeta, mä heitän nyt ruokaa roskeen, että tää on nyt ihan kamalaa. [...] varsinkin jos lihaa pitää heittää pois [...] (Karina)

Elsan haastattelu poikkesi muista, koska siinä ruokahävikin välttämisen merkitys rakentui yksinomaan *huolellisuuden ja säästäväisyyden diskurssista* käsin. Elsa katsoi, ettei ruokahävikin vähentäminen liittynyt häneen millään tapaa. Kysymys ei ollut hänelle relevantti, koska häneltä ei syntynyt ruokahävikkiä. Kuitenkin ruokajätteen välttäminen oli hänelle henkilökohtaisesti tärkeää ja rutinoitunut ja itsestään selvä osa hänen jokapäiväistä elämäänsä. (Artikkeli 2.) Koska lähemmäs 70-vuotias Elsa oli hyvin tietoinen ruokahävikkiä koskevasta yhteiskunnallisesta keskustelusta, hän oli todennäköisesti tietoinen myös siihen liittyvistä ympäristönäkökohdista ja kenties piti niitä itsestään selvinä. Kestävyys- ja ympäristödiskurssin poissaolo haastattelussa ei myöskään välttämättä tarkoita, etteikö kestävyys- ja ympäristöasiat olisivat olleet hänelle tärkeitä. Oleellista on, että ne eivät olleet tulleet osaksi diskursiivista repertuaaria, jolla hän ruokahävikin välttämistä merkityksellisti. Ehkä ruokajätteen *välttämisen* merkitys oli hänelle niin syvään juurtunut, ettei ruokahävikin *vähentämisen*kään kaivannut enempää selityksiä. Hävikin ja ruuan pois heittämisen välttämisen perimmäistä syytä oli kuitenkin hankala sanallistaa (Artikkeli 2):

mä oon hirveen huono heittämään, mulla on niinku siis ihan omantunnonpistos tulee jos mä heitän mitään ruokaa pois mikä nyt todellakin vois olla, vielä syötävää tai käytökelposta [...] Ehkä semmonen tietynlainen säästäväisyys on mulla tai semmonen, että en niinku halua tuhlaa enkä turhaan niinkun... niinku heittää niin sanotusti hukkaa... et se on tota, varmaan ollu se semmonen, et se on tuntunu pahalta että mä heitän... [...] että ei, en vaan tykkää siitä ajatuksesta että ruokaa heitetään... että mun mielestä se on sillon oma vika, et on joko laittanu liikaa tai ostanu liikaa tai... ei oo osannu niinku, mitottaa sitä, syömistänsä

Ruokahävikkidiskursseille on leimallista, että vaikka ne lähestyvät ruokahävikkiä eri näkökulmista, ne eivät ole toisilleen vastakkaisia tai ristiriitaisia. Ne näyttäytyvät toisiinsa limittyvinä merkityksellistämisen prosesseina ja erilaisina ajallisina kerrostumina, ja niistä on myös luettavissa ruokahävikin merkityksessä tapahtuneita muutoksia. (Artikkeli 2.) Haastatteluaineistosta voi tunnistaa henkilökohtaisia kertomuksia siitä, kuinka hiljaisesta *ruokajätteen välttämisestä* on tullut näkyvää *ruokahävikin vähentämistä* – ja poliittista kuluttamista. Kertomukset viittaavat kulttuurisen kestävyysprojektin omaksi ottamiseen ja muotoutumiseen henkilökohtaisella tasolla. Ruokahävikin uuteen näkyvyyteen kytkeytyvään diskursiiviseen muutokseen viittaa toisaalta haastattelujen sisäinen diskursiivinen vaihtelu: säästävyyden diskurssiin pitäytyvää Elsa lukuun ottamatta haastateltavat käyttivät useampaa kuin yhtä diskurssia (Artikkeli 2). Toisaalta kyse on muutoksen retrospektiivisestä paikantamisesta ja konstruoinnista, joka tapahtuu haastattelijan ja haastateltavan välisessä vuoropuhelussa (Artikkeli 2). Haastatteluissa muutosta myös tuotetaan aktiivisesti uusintamalla ja haastamalla ruokahävikille annettuja merkityksiä ja osallistamalla ruokahävikin vähentämisen poliittiseen projektiin. Diskursiivinen muutos ja ruuan pois heittämisen normin uudelleen merkityksellistäminen näyttäytyvät osittaisena, kerroksellisena ja keskeneräisenä (artikkeli 2) projektien yhteen kietoutumisena: osittaisena siirtymänä hiljaisesta ruokajätteen välttämisestä äänekkäämpään ja poliittisesti motivoituneeseen ruokahävikin vähentämiseen.

Perinteisellä ruoan pois heittämisen kulttuurisella problematiikalla ja ruokahävikin välttämällä on ollut tärkeä rooli *ruokahävikin vähentämisen* ja siihen liittyvän kestävyuden arkipäiväistymisen kannalta. Paitsi että se muodostaa ideologisen pohjan, jonka päälle uudet kestävyysmerkitykset kiinnittyvät, se tarjoaa myös käytännön keinoja, joiden avulla hävikkiongelman voidaan ratkaista. Hävikkiongelman arkipäiväistäminen ei niinkään vaadi uusien käytäntöjen keksimistä ja opettelua, kuin jo hyväksi havaittujen hyödyntämistä, kehittämistä ja elvyttämistä. Tässä yhteydessä ennen sotia syntyneiden ”isovanhempien” sukupolvi näyttää esikuvana ja ihanteena monille tämän päivän hävikinvältäjille. Sukupolvien välistä jatkuvuutta tuottavat säästävyyttä ja huolellisuutta ilmentävät perinteiset ruokalajit, jämareseptit ja käytännön kotitaloustaidot, kuten lettujen leipominen ylijäämäpuurosta. Nämä keinot tuovat kulttuurista jatkuvuutta tilanteessa, jossa elämänmuodon tulevaisuus näyttää uhatulta (ks. Kaijser 2019; Milkær 2021; Marshall 2016). (Artikkeli 2.)

Jokapäiväisissä käytännöissä ilmenevä säästävyyttä ja huolellisuus kytkeään aikaisempien sukupolvien niukkuuden kokemuksiin, jotka välittyvät nykypäivään erilaisina muistikuvina ja niiden tulkintoina. 80-luvulla lapsuuttaan elänyt Anna muisteli, että asiasta ei juuri paasattu, vaan isovanhempien arvomaailma välittyi erilaisissa käytännön toimituksissa: Mummolla ja vaarilla syötiin ”makaronivelliä ja tommosii perinteisii [...] varmaan just semmosia ruokia mis pystytään käyttämään sit kaikki raaka-aineet pois ja näin”. Käytännössä monet isovanhempien keinoista eivät kuitenkaan ole sovitettavissa nykyisessä ruokamaisemassa, joka perustuu niukkuuden sijasta runsauteen ja itse tekemisen sijasta ottamiseen. Kytkös aikaisempiin sukupolviin näyttää näkyvänkin ennen kaikkea

perittyinä mentaliteetteina (artikkeli 2), eli ajatusmaailmoina, joiden ajatellaan periytyvän sukupolvelta, joka ”säästi kaikki jugurttipurkit, pakkaukset ja pussit” eikä ”varmasti koskaan oo heittänyt mitään syömäkelpoista ruokaa pois” (Ulla). Artikkelissa 2 esitin, että perityt mentaliteetit tekevät ruokahävikin vähentämisen projektista kulttuurisesti kannatettavan. Ne voidaan kiinnittää myös uuden-aikaisiin, säästäväisyyttä ja ruuan kunnioittamista ilmentäviin toimintatapoihin, jotka sitten, ilmentämällä näitä mentaliteetteja, tuottavat kokemuksen kulttuurisesta jatkuvuudesta. Ruokahävikin välttämisen keinot ja mentaliteetit luovat siltä säästäväisestä menneisyydestä kestävään tulevaisuuteen jatkumolla, jolla tuhlaileva nykyisyys näyttäytyy vinksahaneena poikkeamana. (Artikkeli 2.)

5.2 Arjen taktiikoiden maaginen järki ja vastarintainen utopia

Toisessa artikkelissa osoitin, kuinka ruokahävikin vähentämisessä traditionaaliseen ruokahävikin välttämiseen kytkeytyvät ja siitä ammeentavat käytännön keinot ja taktiikat saavat uuden merkityksen (painoarvon) osana arkipäiväistä kestävyyttä. Kolmannessa artikkelissa tarkastelin näitä keinoja arkipäiväisinä vastarinnan taktiikoina (de Certeau 1984). Esitin, että hävikin välttämisen ja vähentämisen keinoissa ilmenevä vastarinta on toisaalta ymmärrettävissä utopistisena toiveajatteluna: uskona paremman ja kestävämmän maailman mahdollisuuteen. Toisaalta se näyttäytyy konkreettisina toimenpiteinä kouriintuntuvine syy-seuraussuhteineen: hävikin välttämisen tai pelastamisen ympäristövaikutukset konkretisoituvat tyhjiksi syötyinä lautasina ja todentuvat tieteellisillä laskenta-kaavoilla. Kyse on eräänlaisesta maagisesta arkijärjestä, kuten myöhemmin selitän.

Ruokahävikin vähentämisen ja välttämisen keinojen tarkastelu arkipäivän vastarinnan taktiikoina perustui huomioon haastatteluaineistossa ilmenevästä konsumerismin ja kulutuskulttuurin vastustamisesta. Riippumatta siitä, minkä diskurssin kautta ruokahävikin välttäminen ja vähentäminen saavat merkityksen, vastustus kohdistuu yhteen viholliseen eli turhaan kulutukseen ja tuhlaukseen, jonka syy paikannetaan konsumerismiin, kulutusyhteiskuntaan tai kulutuskulttuuriin. (Artikkeli 3). Vastustuksen kohteen sanoittaminen on epäyhtenäistä, epätarkkaa ja häilyvää, puhutaan kapitalismista, kuluttamisesta, tuhlauksesta, individualismista jne.³⁰ Kutsun sitä yksinkertaisuuden vuoksi konsumerismiksi. Vaikka termiä ei haastatteluissa käytettykään, kiertyy vastustus konsumerismin eli kapitalistisen järjestelmän ideologian ympärille. Ideologian keskeinen sisältö on saada ihmiset kuluttamaan mahdollisimman paljon, ja kulutus

³⁰ Ruokahävikin syyksi mainitaan esimerkiksi seuraavia asioita: yhteiskunnassa kulutushommaa, turha kulutus, yletön kulutus, kertakäyttökulutus, ostetaan liikaa; liikaa keskiluokkaisia ihmisiä, varaa ostaa mitä ei tarvitse; kapitalistinen talousjärjestelmä, suuryritykset, pääoman epätasainen jakautuminen; tarpeiden luominen; kauppojen PR; heräteostokset, kuluttamisesta tehdään liian helppoa; Prisma; supermarketit, 24/7, Amazon Prime; ihmiskunnan itsekkyyden, meidän elämäntyyli, länsimainen kulttuuri, yksilöllisyyden korostaminen, kaikki mulle heti -asenne; länsimaisten kuluttajien tottumukset ja vaatimukset, asenne Stockan herkussa lihatiskillä.

nähdään siinä hyvän elämän ja toimivan yhteiskunnan edellytyksenä (Schmitt, Brakus, ja Biraglia 2022, 21). Konsumeristinen ideologia läpäisee koko yhteiskunnan, sen instituutiot ja siinä elävät ihmiset, tiedostivat he sitä tai eivät. (ibid.). Myöskään haastatteluissa vastustuksen kohdetta ei sijoitettu vain kapitalistiseen järjestelmään ja markkinoihin, vaan myös toisiin kuluttajiin sekä omiin haluihin ja tottumuksiin. (Artikkeli 3)

Konsumerismin vastustus kytkeytyy ristiriitaan toisaalta konsumerismin ja säästäväisyyttä korostavien ihanteiden ja toisaalta konsumerismin ja kestävyyspyrkimysten välillä. Ulla liitti ruokahävikin kapitalistiseen järjestelmään ja individualistiseen länsimaiseen kulttuuriin. (Artikkeli 3). Ratkaisuna hän näki yhdessä tekemisen ja siirtymisen kohti jakamistaloutta, mikä näkyi myös hänen toimintatavoissaan Esimerkiksi kummilapselleen hän tapasi antaa syntymäpäivälahjaksi tavaroiden sijaan yhteistä tekemistä. Myös Janille ruokahävikin välttäminen oli osa laajempaa kuluttamisen ongelmaa: hän kertoi, että pari vaatekertaa riittää mainiosti, edes koululaisena hän ei ollut ”mikään massateini, joka obsessoituu vaatteista” (Artikkeli 3). Ympäristönsuojelu ja kotoa omaksuttu säästäväisyyden ideologia ja olivat hänelle tärkeämpiä kuin uudet tavarat (artikkeli 2). Jani heitti hyvin harvoin pois mitään ruokaa, mutta muistelee pari kuukautta aikaisemmin homehtumaan päässeitä tomaatteja ja selittää tapahtunutta ”heräteostoksilla”:

... kun toiste kävin kaupassa ni sit huomasin et okei mä ostanki tommosen ja olin unohtanu kokonaan et siel oli vielä kaks, tomaattia käyttämättä [...] että, sekin ehkä auttais että mää... niinkun, [...] *en antais heräteostosten ottaa valtaa niin sanotusti tai silleen* [...] kai se on just joku semmonen et niinku, vaikuttaa jotenkin... halvalla tai tarpeellisesta, että niinku *se, kauppojen peeärrä on onnistunu niin hyvin että ne on niinkun saanut mut vakuuttuneeks siitä että, toi mun täytyy ostaa*, mut sitten mä oon unohtanu et mä oon ostanukki jotain, melko samanlaista mikä on, menee vähän niinku päällekin tän kaa ja, sit sitä hävikkiä syntyy...

Tarpeettoman kulutuksen välttämiseen kytkeytyi tietoista vastustusta, joka näkyi huolellisena harkintana ostostilanteissa. Yleisemmin Jani arveli ruokahävikin ainakin osittain johtuvan siitä, että samaan aikaan kuin kaikilla ei ole varaa ostaa ruokaa, kaupat hankkivat sitä liikaa pitääkseen yllä maksavia asiakkaita tyydyttäviä valikoimia. Hän päätteli, että kysymys oli yhteiskunnallisesta epätasa-arvosta, joka ilmenee esimerkiksi siten, että yrityksillä on varaa hankkia ruokaa, jota eivät edes myy, kun taas osalla kuluttajista ei ole varaa hankkia kyseistä ruokaa. Merkittävin syy kotitalouksien ruokahävikin syntyyn on ylivarautuminen, mistä myös useat haastateltavat vaikuttivat olevan tietoisia. Marketit yltäkyläisine valikoimineen näyttäytyivätkin ruuan tuhlausta aiheuttavan konsumerismin ja kulutuskulttuurin symboleina. Ongelma paikannettiin yhtäältä kuluttajien asenteisiin ”miljoona makua jugurtteja” ja toisaalta yhteiskunnan ja markkinoiden rakenteisiin ja käytänteisiin, jotka tekevät kuluttamisesta liian helppoa ja mukavaa. Ruokahävikin välttäminen vastaavasti edellytti sekä markettien houkutusten että omien tottumusten ja mielitekojen aktiivista vastustamista. (Artikkeli 3).

Haastateltavat hyödynsivät siinä erilaisia *taktiikoita* (artikkeli 3). Siinä missä Elsa pääsääntöisesti valmisti vain yhden annoksen kerrallaan ja käytti

pakastevihanneksia ja kaupan salaattibuffetteja välttääkseen ylijäämän synty- mistä, hän kertoi naapurinsa keittävän kerralla kattilallisen keittoa ja syövän sitä koko viikon. Kun Karinan perheessä tehtiin isot ostokset kerran viikossa, Tanja kuvasi elävänsä kädestä suuhun (hänen pieni asuntonsa ei mahdollistanut ruoka-aineiden säilyttämistä) ja Markus kertoi pitävänsä jääkaapin sisällön mi- nimissä ja syövänsä mahdollisimman paljon ulkona. Osin taktiikat hyödyntävät perinteisiä kotitaloustaitoja, joiden avulla on aikaisemmin torjuttu köyhyyttä ja ilmennetty kunnan kansalaisuutta (artikkeli 3). Ruokahävikin vähentämisessä ne valjastetaan konsumeristisen materiaalitulvan ja turhan tuhlauksen vastustami- seen. Usein ruokahävikin välttäminen vaati myös taktiikoiden hiomista, uusien opettelua ja omista tottumuksista pois opettelua. (Artikkeli 3.) Esimerkiksi Tuukka kertoi opetelleensa pakastamaan leivät jo tuoreeltaan homehtumisen välttämiseksi: ”Monta palaa se otti.” Jani kuvasi, kuinka hän pikkuhiljaa opetteli käyttämään parasta ennen päiväyksen ylittäneitä tuotteita pyrkien irti lapsuu- dessa omaksutuista turvallisuuskäsityksistä (Artikkeli 3). Toisaalta taktiikat saat- toivat olla pitkälle rutinoitunut ja täysin luonteva osa arkipäivää, esimerkiksi El- san kohdalla niiden vastarintaisuus tuli esiin lähinnä syvässä paheksunnassa tuhlausta kohtaan. Perinteiset kotitaloustaidot saavat myös rinnalleen uudenlai- sia, uusista kulutuskäytännöistä ja eritoten ylijäämän hyödyntämisestä rakentu- via taktiikoita, joita esimerkiksi uusi urbaani ruokakulttuuri tarjoaa. Kaikki tak- tiikat kuitenkin tapahtuvat kulutuskulttuurin määrittelemässä tilassa hyödyn- täen sen tarjoamia tuotteita ja palveluita. Juuri tämä tekee niistä taktiikoita de Certeau merkityksessä. (Artikkeli 3.)

Ruokahävikin vähentäminen ja siihen liittyvät vastarinnan taktiikat ovat yhtäältä hyvin konkreettisia ja rationaalisia. Samalla niitä leimaa tietty maaginen ulottuvuus. Yhtäältä taktiikoiden vaikutukset näkyvät konkreettisina ja materi- aalisina tuloksina (jäte ja jätteenkäyttö) ja niiden laskennallisina ympäristövai- kutuksina. (Artikkeli 3.) Haastatteluissa, kuten mediassakin, tieteellinen tieto pe- rustelee hävikin vähentämisen välttämättömyyden ja mahdollistaa sen ympäris- tövaikutuksien laskemisen. Faktat perustelevat niin uuden urbaanin kaupunki- kulttuurin kuin säästäväisten kotitalouskäytäntöjenkin kestävyysvaikutukset. (Artikkelit 1, 2 & 3.) Tästä näkökulmasta esimerkiksi aterian pelastamisen ilmas- tovaikutus vastaa sen tuottamisen ilmastovaikutusta. Siten ruokahävikin välttä- minen ja vähentäminen on konkreettinen ja arkipäiväinen vaikuttamisen muoto, jossa poisheitetyn ruuan määrässä ja lajissa mitattava onnistuminen ja epäonnis- tuminen on helppo havaita ja laskea (Artikkeli 3.). Toisaalta hävikkiruuan pelas- taminen ei kuitenkaan vaikuta tuotannon määrään ja jakautumiseen mitenkään suoraviivaisesti, saati siirry nälkäisten lautasille toisaalla. Ainakaan vielä nälkä ei liity ruuan absoluuttiseen saatavuuteen, vaan globaaliin eriarvoisuuteen (Bernstein 2016). Vaikka yksittäisten toimintojen seuraukset hahmottuvat konk- reettisesti ja rationaalisesti todennettavasti, niiden merkitys laajemmassa mitta- kaavassa askarruttaa. Eritoten haastateltavani pähkäilevät yksittäisen kuluttajan vaikutusmahdollisuuksien rajallisuutta (Artikkeli 3):

tietysti voi niinku ajatella et no, mitä se enää auttaa, jos mä syön niinku lautasen tyh- jäks et, mitä se auttaa ketään afrikkalaista, jolla ei oo ruokaa ollenkaan, tai ketä tahansa kohta. Ruoka yksinkertaisesti loppuu meiltä, varsinkin jos syödään niin paljon lihaa

kun nykyisin... Mutta siis mun mielestä se on just taas semmonen asia jossa niinkun jokainen... ihminen voi tehdä vaan sen oman osansa, et sit jos ei itse heitä ruokaa pois niin voi ees ajatella, tai ei ees osta niinku yli, tarpeensa, niin tota sit pystyy tekemään sen oman osansa sen osalta (Anna)

Konkretiastaan huolimatta vastarinnan taktiikat hahmottuvatkin ehkä ennen kaikkea toivon ylläpitämisenä: ne ovat utopistisia enemmän kuin transformatiivisia (Buchanan 2000). Utopia liittyy vaikutusten skaalautuvuuteen ja tekojen merkitykseen suuremmassa mittakaavassa. Konsumeristista ideologiaa ja materiaalivirtaa ei pääse pakoon, mutta ruokahävikin välttämisen ja vähentämisen taktiikat muodostavat sen sisään toisin toimimisen tiloja, jättävät jälkensä toiminnan tapoihin ja pitävät siten yllä toivoa kestävän tulevaisuuden mahdollisuudesta. Ne myös muodostavat kulttuurista jatkuvuutta välittyessään horisontaalisesti sukupolvelta toiselle ja vertikaalisesti kuluttajalta toiselle joko suoraan tai erilaisten medioiden välityksellä. Myös vastuullisen kuluttajuuden position omaksumisen voi nähdä eräänlaisena toivoa ja toimijuutta tuovana taktiikkana. (Artikkeli 3.)

5.3 Vastuu toimijuutena: hiljaisesta vastarinnasta poliittiseen kuluttajuuteen

Ruokahävikin vähentämisen kulttuurinen projekti nivoo yhteen erilaisia taktiikoita ja keinoja, joilla ihmiset usein rutiininomaisesti ja suhteellisen näkymättömästi vastustavat konsumeristista materiaalitulvaa tai harjoittavat säästäväisyyden hyveitä. Se suuntaa ne kohti selkeämmin ilmaistuja päämääriä ja muuttaa järjestelmälliseksi yhteiskunnalliseksi toiminnaksi ja toimijuudeksi: (arkipäivän) poliittiseksi kuluttamiseksi. (Artikkeli 3). Tässä alaluvussa tarkastelen toimijuuden ja vastuun rakentumista haastatteluaineistossa poliittisen kuluttajuuden käsitettä hyödyntäen. Tämä tarjoaa uuden näkökulman kysymykseen, miten ja miksi ihmiset omaksuvat julkisessa keskustelussa ja politiikassa tarjottuja subjektipositiota ja ottavat niissä tarjoutuvia projekteja omikseen. Esitän, että omaksuminen tapahtuu, kun projektien päämäärät resonoivat henkilökohtaisten päämäärien ja vakavien pelien kanssa; projektien tarjoamat positiot muodostavat tilan niiden toteuttamiselle eli toimijuudelle. Positioiden ja projektien omaksuminen ei kuitenkaan merkitse niiden kritiikitöntä hyväksymistä. (Artikkeli 3.)

Hävikkifestarit haastattelujen kontekstina tarjoaa näkökulman siihen, miten poliittista kuluttajuutta tuotetaan ja poliittisen kuluttajan identiteettiä sovitellaan elävässä elämässä (Stigzelius 2018). Oli oletettavaa, että festivaaleille tulevat ihmiset ovat kiinnostuneita tai jopa sitoutuneita ruokahävikin vähentämiseen omassa arkielämässään. Haastateltavani olivat monin tavoin mukana hävikin vähentämisessä ja asemoivat itsensä paitsi kuluttajiksi, myös esimerkiksi ammattilaisiksi ja kansalaisyhteiskunnan toimijoiksi. Siksi aineisto avaa näköaloja paitsi henkilökohtaisten projektien muotoutumiseen myös siihen, kuinka vastuullista kansalaisuutta ja kuluttajuutta tuotetaan erilaisista positioista käsin. (Artikkeli 3.)

Kestävä kuluttajuus synnytetään arkipäivän tilanteissa ja niitä reflektoidulla (Cherrier 2006) – toisin sanoen toimijuus syntyy toiminnassa (Artikkeli 3.) Useiden haastateltavien kohdalla ruokahävikin vähentämispyrkimysten taustalla oli henkilökohtainen oivallus ongelman mittaluokasta ja merkityksestä. Osa oivalluksista syntyi tutustumalla faktatietoon, osa materiaalisista kohtaamisista ja visuaalisista ja kehollisista kokemuksista. Lars Kaijserin (2019, 78, 88) sanoin, molemmat tuottivat eräänlaisia wow- ja ahaa-elämyksiä. (Artikkeli 2.) Kaijser kuvaa wow-elämyksillä emotionaalisesi latautuneita kokemuksia, joita hänen tutkimansa tiedekeskus pyrki tuottamaan opastuskierroksillaan. Ne perustuivat luonnon ihmeiden äärellä koettuun ihmetykseen ja liikutukseen, ja niiden oli edelleen määrä johtaa aha-elämyksiin eli oivalluksiin siitä, miten ”palapelin palat” liittyvät yhteen. Kävijä saattoi esimerkiksi havaita, miten sademetsien ja siellä tavattavien ihmeellisten lajien tuhoutuminen oli yhteydessä hänen jokapäiväisiin kulutustottumuksiinsa. Tarkoitus oli voimaannuttaa kävijä toimimaan omassa arkielämässään ja viemään sanomaa myös eteenpäin. Ruokahävikin yhteydessä wow-kokemukset liittyvät ihastuksen sijaan kauhistukseen roskiin heitetyn tai heitettävän ruuan edessä³¹. (Artikkeli 2.) Ulla oli ollut mukana dyykkaamassa kauppojen roskiksia ja hyödyntänyt roskiksen kannen avaamisen aiheuttamaa kokemusta myös työssään opettajana. Hän ajatteli, että kokemuksellisuuden kautta ihmisten olisi helpompi ymmärtää ongelman laajuus ja merkitys:

sitä [hyvää roskiksesta löytyvää ruokaa] vaan tuojotta silleen mykkänä useempii sekunteja et [...] mitä hemmetti, mitä järkee täs niinku on [...] Et jos yhdestä kaupasta, yhtenä päivänä tulee niinku näin paljon hävikkii, niin mitä se on sit ku lasketaan et kuinka monta kauppaa vaik, täs yhdessä kaupungissa, tai maailmassa vaik on.

Tuukan ja Markuksen kohdalla hävikkiongelmaan kohdistuva oivallus perustui numeroihin ja faktoihin. Tuukan kiinnostus ruokahävikkiin ja ympäristökysymyksiin oli herännyt opiskelujen yhteydessä ja Markuksen työn kautta. Tutustuminen ruokahävikin määrää ja osuutta koskeviin lukuihin oli saanut Markuksen ymmärtämään ongelman laajuuden (Artikkeli 2):

kun ottaa vaan isoi könttiä lukuja, niin sä saat mistä vaan tosi ison kuulosen ongelman, mutta ehkä se niinkun, suhdeluku, oli itelle se et et, eihän täs oo mitään järkeä.

Wow-elämykset ja niihin liittyvät ahaa-oivallukset konkretisoituivat erilaisiksi arkipäiväisiksi teoiksi, joidenkin kohdalla myös vaikuttamiseksi ja aktivismiksi (artikkeli 2). Tieto ja valistus sinänsä eivät saa ihmisiä muuttamaan käyttäytymistään (Katajavuori 2022, luku 1; Ortner 2006, 129). Tiedolla voi kuitenkin olla

³¹ Työskennellessään catering-palveluissa Karina oli nähnyt, kuinka valtavia määriä massatapahtumiin valmistettua ruokaa päätyy jätteeksi: Niin sillan mää olin niinku jo et hyvä luoja et, eikö tälle voi tehdä mitään”. Tanja oli jäänyt ihmettelemään, miksi lounasruokalassa myymättä jäänyt ruoka piti heittää roskiin sen sijaan, että hän olisi voinut ostaa sitä kotiin syötäväksi. Hän oli myös lukenut lehdestä roskisdyykkareista. Juttu oli jäänyt kalvaamaan hänen mieltään: ”jäin niinku sitä miettimään että... miks ne tekee niin ja sit taas niinku taas miks ei, ja sit taas et toihan [tuhlaaminen] on ihan sairasta, et miks niit ei voida antaa vaikka köyhille, kun sit on kauheet ruokajonot jonneki avustusjuttuihin” Jani ja Ulla olivat törmänneet kysymykseen työskennellessään ruokakaupoissa, joissa päivittäisiin työtehtäviin kuuluva myymättömän ruuan pois heittäminen sai heidät ajattelemaan ongelman kertautumista. (Artikkeli 2.)

tärkeä rooli henkilökohtaisten projektien muovaajana, mikäli ihmiset ovat valmiita ottamaan sitä vastaan, prosessoimaan sitä ja tekemään sitä omakseen. Hävikkiä koskevalle tiedolle vastaanottavaksi näyttäisi tekevän sitoutuminen *ruokajätteen välttämisen* projektiin ja toisaalta kestävyysprojektiin, esimerkiksi kiinnostus ympäristökysymyksiin. Tuukan kohdalla kiinnostus ruokahävikin vähentämiseen kytkeytyi henkilökohtaisessa elämässä tapahtuviin muutoksiin. Hänen aikaisempi uransa oli päättynyt, ja etsiessään uutta merkitystä elämälle hän oli alkanut kyseenalaistaa sekä vallitsevaa elämäntapaa että omia valintojaan. Monien haastateltavien kohdalla tieto johti uuden tiedon etsimiseen ja ymmärryksen kehittämiseen (Artikkeli 2). He kuvasivat ymmärryksensä kehittymistä jatkuvana prosessina, johon kuului myös omien tottumuksien ja toimintatapojen reflektointi. Tietoa ei voi jakaa valmiina, vaan se muodostuu osana kulttuurissa rakentuvia henkilökohtaisia projekteja. Ulla totesi, että jos tekisimme haastattelun parin kuukauden kuluttua uudestaan, hän voisi olla jo ”täysin eri mieltä” monista asioista.

Haastatteluissa ruokahävikkiä koskeva toimijuus ja tieto rakentuvat monista eri positioista käsin, mikä horjuttaa ympäristökysymyksiin liittyvää erottelevaa valtaa käyttäviin asiantuntijoihin ja vallanalaisiin kuluttajiin (ks. Kverndokk ja Eriksen 2021) (artikkeli 2). Vaikka haastateltavani arvostivat tietoa ja halusivat uskoa valistuksen voimaan, monet suhtautuivat epäilevästi tiedon ”survomiseen” (Ulla) ja ”vastuu sysäämiseen yksilöille” (Anna). Osa haastoi haastattelussa hegemonista hävikkidiskurssia esimerkiksi kritisoidulla yksilöä syyllistävää asennekasvatusta, peräänkuuluttamalla rakenteellisia muutoksia, kyseenalaistamalla diskurssin lähtöoletuksia tai rajaamalla kysymyksen ruokahävikistä uudelleen (artikkelit 2 ja 3). Haastattelua tehdessämme Tanja käänsi puheen useaan otteeseen hyönteisravintoon ja sen positiivisiin ympäristövaikutuksiin verrattuna muihin proteiinilähteisiin. Hänellä oli tapana tarjota hyönteispatukoita myös ystävilleen kokeiltavaksi. Hän oli myös harkinnut oman biojätteillä toimivan hyönteiskasvattamon perustamista keittiön nurkkaan ja pienen summan sijoittamista paikalliseen hyönteisiä tuottavaan yritykseen. Kulttuurissamme hyönteisiä ei ole pidetty ruokana, joten hyönteisten syöminen haastaa totuttuja käsityksiä syötävästä ja ei-syötävästä. Tanjan innokkuus edistää hyönteisravintoa myös haastattelutilanteessa osoitti haastateltavan aktiivisuutta kulttuurisen muutoksen tekijänä mutta myös hävikkiongelman rajojen laajentamista hyödyntämättä jääneestä ruuasta haaskattuihin resursseihin (ks. luku 1.2): hänelle lihan tuottaminen ja ruokahävikki edustivat samaa tuhlailevaa ja kestäväntöntä elämäntapaa.

Kuten Tuukka asian ilmaisi, tärkeämpää kuin kuluttajan ruokahävikin vähentäminen olisi se, että ”iso pyörä” pyörähtäisi. Tällä hän viittasi toisaalta tuotannon ja kulutuksen järjestelmän kokonaisuuteen ja toisaalta vastuun jakautumiseen eri toimijoiden kesken. Kuitenkin hän piti yksilön omaa toimintaa välttämättömänä. (Artikkeli 3.) ”Vanhana urheilijana” hän ajatteli, että ”ennen sitä ite oivaltamista ni ei oo mitään kestävyttä sillä muutoksella, mitä sä oot tekemässä”. Toisin sanoen samaan aikaan kun haastateltavat pyrkivät vaikuttamaan omalla kulutuskäyttäytymisellään, he toivoivat järeämpiä toimia politiikan ja talouden

toimijoilta (Artikkeli 3). Siinä missä tavallisen ihmisen on vaikea vaikuttaa esimerkiksi teollisuuden päästöihin tai suuriin poliittisiin linjauksiin, ruokahävikki on helpommin hahmotettavissa ja tavoitettavissa. Ruokahävikin vähentäminen muodostaa konkreettisen toimijuuden alueen, vaikkakin hyvin rajatun sellaisen (Artikkeli 3). Markus kuvaili työtään ylijäämää välittävän yrityksen leivissä seuraavasti:

mä tiedän et se on niinkun asia jolle voi oikeesti tehdä jotain (H: aivan) se on niinkun mulle lähempänä. Mä pystyn auttamaan et se suhdeluku pienenee, mut mä en voi, ainakaan nyt vielä täs mun niinkun nykyes elämäntilanteessa ja positiossa ja muussa niin mä en ihan kauheesti voi tehdä sille, et miten tuol niinku, millasii vaik ilmastopoliittisii päätöksii tehään jossain niinku, kovassa teollisuudessa, et se on sit niinkun eri peli, et mulle on niinkun tärkeempää se et mä pystyn... niinku ymmärtämään sen, yhen ihmisen konkreettis, yhen ihmisen konkreettiset keinot et mitä sille voi tehdä, et sitä kautta sitten, tää on sitten oikee paikka nyt itelle (H: nnn) tää homma

Haastateltavat osallistuvat ruokahävikkiin vähentämiseen kuluttajina, kansalaisina, ammattilaisina ja aktivisteina, innostamalla toisia ihmisiä osallistumaan poliittiseen kuluttajuuteen ja pelaamaan samaa peliä. Jani ja Ulla kuvasivat toimintaansa "arjen" tai "arkipäivän aktivismiksi". Janille arjen aktivismi liittyi sosiaalisiin tilanteisiin. Ulla oli sitoutunut ruokahävikin vähentämiseen vapaaehtoisena ja vaikutti myös opettajantyössään ja taloyhtiön hallituksessa (Artikkeli 3):

niin mä oon ehkä vaan keskimäärin silleen henkilö, joka helposti niinku ottaa vastuuta, tai halua mielellään niin tehdä jotain konkreettista. Mut sit taas, en oo ehkä, sellanen myöskään et et, nyt olisin ihan tuol etulinjassa, jossain... niinkun... silleen aktiivismi, niinkun osastol toisaalta myöskään... et, nii, et tää on tällöstä arkipäivän aktivismia mitä ehkä harrastan

Kysyessäni Ullalta, mikä saa hänet osallistumaan vapaaehtoistoimintaan, hän vastasi, että konkreettinen toiminta projektin parissa vähentää yleisen ahdistuksen määrää ihmiskuntaa koettelevan "valtavan kysymyksen" edessä (Artikkeli 3):

Et vaik se [toiminta] ois, vaikutukseltaan miten pientä tai pienimuotosta mut kuitenkin et jos pystyy kanavoimaan sitä niinku jotenkin ratkaisukeskeisesti tai johonkin niin, niin siin mieles se on niinku, niinku hyvä, ja sit... tavallaan se että... voi tehdä jotain yhdessä toisten kanssa. Niin niin se on varmasti sen niinku yks tehtävä.

Ruokahävikin vähentämiseen osallistuminen näyttäytyy ympäristöahdistuksen kanavoimisena (Artikkeli 3). Panu Pihkalan (2020) mukaan ympäristöahdistus voi ilmetä ongelman kieltämisenä, lamaantumisenä ja epätoivona, mutta myös aktiivisena toimeen tarttumisenä. Ympäristöahdistuksen kanavoiminen ruokahävikin vähentämiseen merkitsee kulttuurisen kestävyysprojektin omaksi ottamista ja henkilökohtaiseksi tekemistä, ainakin Ullan tapauksessa myös aktiivista osallistumista projektin suuntaamiseen ja levittämiseen. Tässä tutkimuksessa omaksutun ajatuksen mukaan kuluttajat eivät ole lähtökohtaisesti voimallisia tai voimattomia, vaan poliittinen kuluttajuus ja siihen kytkeytyvä toimijuus muotoutuvat osana kulttuurisia ja diskursiivisia prosesseja (ks. Stigzelius 2018, 477; Ortner 2006, 129) (Artikkeli 3). *Ruokahävikin vähentämisessä* vastuun ottaminen omista ja yhteisistä asioista tuottaa toimijuuden: toimijuus

ruokahävikkiongelman suhteen syntyä, kun hävikin välttäminen tai vähentäminen omaksutaan osaksi henkilökohtaisia projekteja ja sitä aletaan viedä läpi vakavien pelien avulla.

Toimijuus edellyttää antautumista kulttuurisille projekteille, joiden puitteissa henkilökohtaiset teot saavat merkityksensä. Kestävyysprojektin yhteydessä tällainen edellytys on vastuullista ja poliittista kuluttajuutta tuottavaan diskurssiin osallistuminen ja vastuullisen kuluttajan position omaksuminen. Toimijuuden puitteet määrittyvät tuosta hegemonisesta kuluttajan vastuuta korostavasta diskurssista käsin. Konsumeristiseen kulutusideologiaan ja kulutuskapitalismiin kytkeytyvän vastuullisen kuluttajan position omaksuminen (ja siten sen tuottaminen) paradoksaalisesti mahdollistaa kyseisen ideologian ja ympäristölle tuhoisan ja tuhlailevan kulutuskulttuurin vastustamisen sisältä käsin. Vastuullisen kuluttajan position omaksuminen ei välttämättä merkitse yksilön vastuun ja syyllisyyden hyväksymistä. Position omaksutaan, koska se mahdollistaa kestävyden edistämisen ja konsumerismin salonkikelpoisen vastustamisen ja toimijuuden – joskin rajatulla alueella. Tässä mielessä vastuullisen kuluttaja-kansalaisen position omaksuminen on luonteeltaan taktista: sitä käytetään ”toisen” määrittämässä tilassa omien päämäärien ajamiseen. Se on verrattavissa tapaan, jolla Houtbeckersin (2019) tutkimat itsensä työllistäjät hyödynsivät (niin ikään uusliberaalin diskurssin tuottamaa) yhteiskunnallisen yrittämisen käsitettä ja subjektiasemaa: Vastuullisen kuluttaja-kansalaisen positioista käsin on mahdollista ottaa haltuun kulutusyhteiskunnan tuotteita, palveluita ja käytäntöjä ja käyttää niitä omiin tarkoituksiin. Vastuun ottaminen ei vapauta kulutuskapitalismin ikeestä – vastuun siirtäminen yksilöille on kiinteästi markkinanliberalismin tuotetta (Sandberg 2014, 7–8), mutta se mahdollistaa vastarinnan taktiikoiden kehittämisen ja eteenpäin välittämisen osana jokapäiväistä elämää. (Artikkeli 3.)

Haastatteluista on myös luettavassa eräänlaista poliittisen kuluttamisen arkipäiväistämistä. Haastateltavat olivat ruokahävikin suhteen tiedostavia ja kokivat olevansa kiinnostuneempia ja tuottavansa vähemmän hävikkiä kuin ”keskivertokuluttaja”. Silti he korostivat tavanomaisuuttaan, tai ainakin painiskelivat löytääkseen tasapainon tunteissaan ja toiminnassaan. He korostivat, etteivät olleet ”hullun tiedostavia”, ”fanaattisia” ja ”tiukkapipoisia” ja alleviivasivat kuuluvansa massaan ennemmin kuin marginaaleihin. Kenties he halusivat varoittaa minua tekemästä yliampuvia tulkintoja ja liioittelemasta hävikin vähentämisen roolia ja merkitystä heidän elämässään. Joka tapauksessa tavallisuus näyttäytyi ihanteena, joka ei kuitenkaan merkinnyt keskivertokuluttajan lailla toimimista. Tavallisuuttaan korostamalla he ennemminkin toivat esiin ponnistelewansa samanlaisissa olosuhteissa ja samanlaisen kysymysten ja rajoitteiden äärellä kuin muutkin ihmiset; myös heidän kestävyyspyrintönsä jäivät usein puolitiehen. Kulttuurissamme tavallisuuteen kytkeytyy moraalista ja symbolista merkityksellisyyttä (Hellesund ym. 2019, 95–97). Se oikeuttaa puhumaan laajempien joukkojen puolesta. Haastatteluissa rakentuvan tavallisuuden voisikin ajatella viittaan keskiverron sijasta ajatukseen uuden, kestävämmän normaalin rakentamisesta. Tästä näkökulmasta ruokahävikin vähentäminen näyttäytyykin

identiteettiprojektin sijasta vastuun demokratisoimisena: vastuullisuus ja poliittinen kuluttajuus eivät ole harvojen etuoikeuksia, vaan ne kuuluvat kaikille. (Artikkeli 3.)

Haastatteluaineistoni valossa tosielämän kulutuskäytännöissä voimaantuttavat ja transformatiiviset arjen käytännöt kietoutuvat utopistiseen ja ei-transformatiiviseen toiveeseen paremmasta maailmasta. Ruokahävikin vähentämisen taktiikat – mukaan lukien vastuullisen kuluttajan position omaksuminen – ovat utopistisia (Buchanan 2000) koska ne eivät viimekädessä horjuta hegemonista järjestystä. Kuitenkin ne pitävät yllä toivoa paremmasta tulevaisuudesta ja oikeudenmukaisemmasta ja kestävämmästä maailmasta. Ne mahdollistavat omien projektien läpi viemisen ja toimijuuden (kulttuurisen) muutoksen aikaansaamiseksi. (Artikkeli 3.)

6 JOHTOPÄÄTÖKSET

6.1 Kaksi kulttuurista projektia

Tässä tutkimuksessa olen tarkastellut, miten ruokahävikin vähentämisestä on viime vuosina muotoutunut ihmisiä ja yhteiskunnan toimijoita yhdistävä kulttuurinen projekti. Tutkimuksen keskeinen teoreettinen lähtökohta on ollut kulttuuriantropologi Sherry B. Ortnerin ajatus kulttuurisesti rakentuvista henkilökohtaisista projekteista ja vakavista peleistä yksilön toimijuuden alueena: kulttuuri, kulttuuristen projektien välityksellä, muovaa ihmisistä sosiaalisia toimijoita, mutta samalla, osallistuessaan näihin projekteihin, ihmiset muokkaavat heidät tuottanutta kulttuuria (Ortner 2006, 129). Lähestyin kysymystä toisaalta julkisen keskustelun ja toisaalta ihmisten henkilökohtaisten kokemusten näkökulmasta: *Helsingin Sanomista* (2010–2017) kerättyä aineistoa analysoimalla osoitin, miten kotitalouksien ruokahävikistä muodostettiin 2010-luvulla yhteiskunnallisesti merkittävä ongelma ja sen vähentämisestä kaikkia koskeva kulttuurinen projekti. Haastatteluaineistoa analysoimalla tutkin tämän kulttuurisen projektin ja siihen kytkeytyvien vakavien pelien muotoutumista yksilötasolla ja osoitin, kuinka ruokahävikin vähentäminen saa merkityksen ja muotoutuu osana ihmisten arkielämää. Tässä luvussa vedän tutkimustulokset yhteen ja pyrin hahmottamaan aineistossa kuvattuja projekteja ja pelejä hieman keskitetympin: kenen ne ovat ja mihin ne tähtäävät? (ks. Ortner 2006, 5; Stark ym. 2010, 84).

Olen esittänyt, että ruokahävikin vähentäminen kulttuurisena ilmiönä muotoutuu kahdesta toisiinsa kietoutuneesta kulttuurisesta projektista: *ruokajätteen välttämisestä* ja *ruokahävikin vähentämisestä*. Ensisijaisesti kyse on 2010-luvun taitteessa muotoutuneesta ruokajärjestelmän kestävyiden edistämiseen tähtäävästä *ruokahävikin vähentämisestä*. Tämä asettuu kuitenkin jatkumoksi varhaisemmalle *ruokajätteen välttämislle*, joka perustuu ruuan pois heittäminen traditionaalille kulttuuriselle problematiikalle ja ulottuu 1800-luvun lopulla alkaneeseen kansanvalistusaatteeseen, aikaisempien sukupolvien kokemaan puutteeseen ja

niukkuuteen ja niistä kumpuavaan säästäväisyyden ja huolellisuuden ihanteisiin. Niukkuudessa eläen ”isovanhempien” sukupolven käytännöt ja mentaliteetit (todelliset tai kuvitellut) valjastetaan nyt konsumeristisen järjestelmän synnyttämän materiaalitulvan vastustamiseen, sen hillitsemiseen ja sen kanssa elämiseen. Mainitut projektit kietoutuvat yhteen sekä yhteiskunnallisessa keskustelussa että eletyssä elämässä ja sen puitteissa pelattavissa vakavissa peleissä. *Ruokajätteen välttäminen* on muodostanut kulttuurista tarttumapintaa *ruokahävikin vähentämiseksi* niin diskurssien, arjen käytäntöjen kuin toimijuudenkin tasolla. Taulukko 1 erittelee näiden projektien esiintymistä väitöskirjan osatutkimuksissa (artikkeleissa) ja aineistoissa.

Taulukko 1 Kestävyyden arkipäiväistyminen ja ruokahävikin vähentämisen kaksi kulttuurista projektia

Ruokahävikin vähentäminen		
	<i>Ruokajätteen välttämisen projekti</i>	<i>Ruokahävikin vähentämisen projekti</i>
Kuluttajan vastuun rakentuminen mediassa (HS) (Artikkeli 1)	Kotitalousdiskurssi	Tieteellis-poliittinen diskurssi Uuden urbaanin ruokakulttuurin diskurssi
Hävikin vähentämisen merkitys haastatteluaineistossa (Artikkeli 2)	Säästäväisyyden ja huolellisuuden diskurssi	Ympäristö- ja kestävyysdiskurssi Kiertotalousdiskurssi
”Vakavien pelien” toimijuus eli kuluttajan toimijuuden paikantuminen haastatteluaineistossa (Artikkeli 3)	Arjen taktiikat turhan tuhlauksen ja konsumeristisen materiaalitulvan vastustamisena	Arjen taktiikat poliittisen kuluttajuuden tuottamisena ja kulttuurisen transformaation välineenä.
Kestävyyden arkipäiväistyminen	>> Ruokajätteen välttämisen ja arjen käytäntöjen uudelleen merkityksellistäminen ja politisoituminen	>> Abstraktin kestävyysongelman kesyttäminen arjen käytännöiksi

Samalla kun *ruokajätteen välttäminen* on muodostanut hedelmällisen maaperän *ruokahävikin vähentämiseksi*, se on myös suunnannut tapaa, jolla hävikkiongelmia lähestytään ja määrittänyt keinoja, joilla siihen puututaan. Ensimmäisessä artikkelissa analysoin diskursseja, joilla *Helsingin Sanomat* mobilisoi kuluttajia ruokahävikin vähentämiseen. *Tieteellis-poliittinen* diskurssi käynnisti ruokahävikin vähentämisen projektin nostamalla hävikkiongelman ja kotitalouksien ruokahävikin yleiseen tietoisuuteen. Tälle pohjalle rakentui myös *uuden urbaanin ruokakulttuurin diskurssi*, joka kannusti kestävyysongelmien ratkaisemiseen ja ruokahävikin vähentämiseen kaupungissa syntyvää ylijäämää hyödyntämällä. *Kotitalousdiskurssi* puolestaan kytki ruokahävikin vähentämisen aikaisempaan ruokajätteen välttämisen projektiin tarjoamalla säästäväisyyttä, huolellisuutta ja (perinteisiä) kotitaloustaitoja ratkaisuksi ruokahävikkiongelmaan ja ruokajärjestelmää kalvaviin kestävyyskysymyksiin. Kuitenkin *ruokajätteen välttäminen* näyttää kieltoutuneen *ruokahävikin vähentämiseen* jo ennen kotitalousdiskurssin ilmaantumista hävikkikeskusteluun: Ruokatalouteen liittyvä huolellisuus oli totuttu näkemään kansalaisvelvollisuutena, joten ruokahävikin syntyminen oli luontevaa esittää tämän velvollisuuden laiminlyöntinä. Itse asiassa *ruokajätteen välttämisen* ammentava kotitalousdiskurssi monipuolisti tieteellis-poliittisessa diskurssissa tuotettavaa kuvaa vastuuttomista kuluttajista kiinnittämällä ruokahävikin ja sen vähentämisen konkreettisiin arkielämän konteksteihin.

Toisessa artikkelissa tarkastelin ruokahävikin vähentämisen merkityksen rakentumista haastatteluaineistossa. Siinä *ruokahävikin vähentämistä* ilmentävät kestävyys edistämiseen tähtäävät *ympäristö- ja kestävyysdiskurssi* ja *kiertotalousdiskurssi*. *Ruokajätteen välttämiseen* kytkeytyy *säästäväisyyden ja huolellisuuden diskurssi*, jossa ruokahävikin vähentämisen keinot ja merkitys juonnetaan säästäväisyyden ideologiaan ja perinteiseen ruuan kunnioittamisen normiin. Haastateltavien henkilökohtaisissa tulkintarepertuaareissa kestävyys- ja kiertotalousdiskursseissa tuotettavat merkitykset rakentuvat säästäväisyyden ja huolellisuuden diskurssissa ylläpidettävien merkityksien päälle ja rinnalle. Näin perinteinen ruuan pois heittämisen kieltävä kulttuurinen normi päivitetään, ja se saa uuden yhteiskunnallisen merkityksen osana ruokajärjestelmän kestävyttä. Tästä huolimatta haastatteluaineistossa ilmenee myös projektien erillisyyttä: 30-vuotiaalle Markukselle ruokahävikin vähentäminen oli yksinomaan yhteiskunnallinen kestävyysprojekti. 70-vuotiaan Elsan elämässä ruokajätteen välttäminen liittyi sisäistettyihin säästäväisyyden ja ruuan kunnioittamisen normeihin.

Kolmannessa artikkelissa käsittelin ruokahävikin vähentämiseen kytkeytyviä vakavia pelejä eli toimijuuden rakentumista haastatteluaineistossa. Haastatteluissa hävikin vähentäminen näyttäytyy turhan tuhlauksen vastustamisena ja erilaisina keinoina hillitä sitä tuottavaa konsumeristista materiaalitulvaa. Kotitalousvalistuksen juurruttamat *ruokajätteen välttämisen* keinot, joilla on pyritty selviytymään materiaalisesta niukkuudesta kontekstissa, ilmenivät keinoina vastustaa kulutusyhteiskunnan tuhlailevuutta ja hallita materiaalivirtoja ylikulutuksen keskellä. Niistä muodostuu arkipäivän taktiikoita, joiden avulla konsumeristista materiaalitulvaa ja turhaa tuhlausta vastustetaan sisältä käsin. Ruokajätteen vähentämisen yhteydessä nämä keinot voidaan myös valjastaa kestäväksi ja

poliittisen kuluttamisen välineiksi. Arkipäivän vastarinnan taktiikat ovat yhtä aikaa konkreettisia ja utopistisia. Vaikka ruokahävikin vähentäminen ja erilaiset ympäristövaikutusten laskentakaavat todentavat ja konkretisoivat taktiikoiden vaikutuksen, niiden merkitys voi tuntua kyseenalaiselta suhteessa ruokajärjestelmän kestävyysongelmien kokonaisuuteen. Vastuun ottaminen kuitenkin mahdollistaa toimijuuden (tunteen) kulutusyhteiskunnan kontekstissa ja suhteessa kestävyyskysymyksiin, jotka muutoin ovat monilta osin yksilön toiminnan ulottumattomissa.

Ruokajätteen välttämisestä ammentavat taktiikat muodostavat sellaisen pienen toimijuuden alueen, josta käsin kulutusyhteiskunnan tuottamia palveluja, tuotteita ja käytänteitä voidaan käyttää omien päämäärien edistämiseen. Osana *ruokahävikin vähentämistä* yksityiset ruokajätteen välttämisen keinot ja vastarinnan taktiikat muuttuvat poliittisen kuluttamisen keinoiksi. Samalla kun ne asettavat käyttäjänsä poliittisen kuluttajan subjektipositioon, ne tulevat vedetyiksi osaksi hegemonista vastuullisen kuluttajuuden diskurssia. Juuri poliittisen kuluttajan subjektipositio mahdollistaa kestävyystavoitteiden kiinnittämisen arkielämän kulutuskäytänteisiin; ilman ajatusta omasta toiminnastaan vastuussa olevasta ja kulutus päätöksillään vaikuttavasta kuluttajasta kytkentä olisi mieletön. Samalla kun tuo positio voimaannuttaa yksilöitä yhteiskunnallisina toimijoina liittämällä yksilöiden arkiaskareisiin poliittisia merkityksiä, se rajaa olennaisesti toimijuuden suuntaa ja perspektiiviä. Kuluttamisen ongelmiin etsitään ratkaisuja kuluttamisesta.

Vaikka sekä *ruokajätteen välttäminen* että *ruokahävikin vähentäminen* ovat tulleet osaksi tavallisten ihmisten arkielämää, lähtökohdiltaan molemmat ovat valankäyttäjien projekteja.³² Niiden puitteissa on mobilisoitu kansaa ja tuotettu vastuullisia kansalaisia ja kuluttajia.³³ Ruokahävikin vähentäminen voidaan nähdä osana mallikansalaisuutta, liittyi se sitten kotitalouden hallintaan, kiertotalouteen tai ympäristönsuojeluun ja kestävyystavoitteisiin. Siihen liittyvät vakavat pelit eivät suuntaudu vain yksilön oman elämän tavoitteisiin vaan kurottavat kansakunnan ja kestävyuden kaltaisiin yhteiskunnallisiin päämääriin. Siitä on myös muodostunut oma vakavan pelinsä, jossa ruokahävikkiä välttämällä, ylijäämäruokaa pelastamalla ja muita toimijoita mobilisoimalla pyritään rakentamaan kestävämpää tulevaisuutta sekä vastustamaan hegemonista todellisuutta ja sellaisia kulttuurisia projekteja, jotka pitävät yllä luonnonvarojen tuhlaamista. Koska nyky-yhteiskunnassa kaikki ovat kuluttajia, jokainen, yhteiskunnallisesta asemasta riippumatta, on projektin potentiaalinen subjekti (alamainen):

³² Tämä ei tarkoita, etteikö ihmisillä ja yhteisöillä – nyt tai aikaisemmin – voisi olla myös omat motivaationsa ruokajätteen välttämiseksi (esim. moraalista, kulttuurista, uskonnollista, poliittista tai taloudellista syistä).

³³ Myös ruokahävikin välttämisen ja siihen liittyvän valistusprojektin taustalla on ollut aktiivinen kansalaisliike (ks. Heinonen 1998; Kylli 2021), joka on edellyttänyt ammatillista ja vapaaehtoista yhteiskuntaan suuntautuvaa toimintaa samaan tapaan kuin kestävyysvalistus nykyään. Kun säästäväisyyden yhteiskunnallinen merkitys hapertui runsauden vuosikymmenien myötä, ruuan pois heittäminen kieltävä normi ja sen rikkomisen tunteet jäivät pääosin yksityiselle alueelle (ks. Evans, Campbell, ja Murcott 2012). Ruokahävikin välttämistä tuli kulttuurisesti jaettu mutta pääosin kotona tapahtuva ja perheen kesken välitetty projekti. Poikkeuksena esim. koulujen kotitalousopetus ja lapsiin kohdistuva ruokakasvatus.

jokaisen tulisi kantaa vastuunsa omasta ruokahävikistään ja yhteisestä maapal-
lostasta. Koska vastuullisessa kuluttajuudessa on keskeistä yksilön vaikutusmah-
dollisuuksien korostaminen, vastuullisen kuluttajan subjektiaseman omaksumi-
nen merkitsee jonkinasteista valtaantumista suhteessa ruokajärjestelmää koske-
viin kestävyyskysymyksiin. Siinä mielessä projekti on toimijuutta edistävä ja voi-
maannuttava. Haastateltavani kuuluvat pääsääntöisesti korkeasti koulutettuun
keskiluokkaan, joka kestävästä kuluttamisesta tyypillisimmin harjoittaa (ks. Niva
ym. 2019). Kestävyysprojektin arvot ja päämäärät heijastelevat heidän omiaan, ja
siihen liittyvien vakavien pelien pelaaminen on heidän arvojensa mukaista toi-
mintaa. Tässä mielessä haastatteluaineistosta kuvastuvia kestävyysprojekteja
voikin pitää vallan projekteina; osa haastateltavista osallistui niihin myös esimer-
kiksi ammattilaisina ja kansalaisyhteiskunnan toimijoina.

On kuitenkin syytä muistaa, että tutkimuksessa kuvatut projektit eivät vält-
tämättä ole kaikkien projekteja, eivätkä siinä kuvatut vakavat pelit ole kaikkien
pelejä. Elämästä selviää hyvin myös niitä pelaamatta. Kestävä kuluttajuus kan-
salaisihanteena kytkeytyy keskiluokkaiseen kaupunkilaiseen elämäntapaa ja
edustaa arvoja, joita kaikki eivät koe omikseen. Kaikilla ei myöskään ole tasapuo-
lisia mahdollisuuksia täyttää siinä tuotettavia ihanteita. Tässä suhteessa ruoka-
hävikin vähentäminen kuitenkin eroaa muusta kestävästä kuluttamisesta. Ensinnä-
kin siinä tarkoituksena on kuluttaa vähemmän, ei eri tuotteita, eikä se siten
vaadi harjoittajaltaan taloudellisia resursseja. Toisekseen sen puitteissa voidaan
tavoitella kestävyiden lisäksi muitakin päämääriä. Sillä voidaan esimerkiksi pyrkiä
taloudellisiin säästöihin tai huolelliseen ja taitavaan taloudenpitoon kiteyty-
vän ihannekansalaisuuden toteuttamiseen tai sillä voidaan osoittaa kiitollisuutta
ja kunnioitusta ruokaa kohtaan. Perinteisiin kotitaloustaitoihin ja ruokajätteen
välttämisen keinoihin liitettävät kestävyysmerkitykset laajentavat kestävä
ruuan kuluttamisen ja kestävä kuluttajuuden kategorioita. Ruokahävikin vä-
hentäminen tarjoaa kestävä kuluttajan statusta edellyttämättä kulutusvalintoi-
hin perustuvan kestävä elämäntavan omaksumista ja mahdollistaa siksi monen-
laisten elämäntapojen legitimoinnin kestävinä. Tältä pohjalta on oletettavaa,
että oman elämäntavan legitimoinnista ja kulutusvalintoihin perustuvan kestä-
vyyden haastamisesta muodostuu *piilotettuja käsikirjoituksia* eli julkilausumatto-
mia tavoitteita, joita vallanalaisten on mahdollista viedä läpi ruokahävikin vä-
hentämisen puitteissa. Vaikka koulutetun urbaanin keskiluokan projekteja ku-
vaava haastatteluaineistoni ei todista tällaisiin käsikirjoituksiin perustuvista pe-
leistä, aineiston analyysistä avautuvan kulttuurisen logiikan näkökulmasta ne ai-
nakin näyttävät mahdollisilta. Lisäksi esimerkiksi lapsilla, nuorilla, vanhuksilla,
maaseudun asukkailla, kouluttamattomilla, ympäristökysymyksistä piittaamat-
tomilla ja muista kulttuuritaustoista tulevilla voi olla omat vakavat pelinsä ruo-
kahävikkiin liittyen, ja ne saattavat hyvinkin erota aineistossani kuvatuista.³⁴

Lisäksi, vaikka koulutettuun urbaaniin keskiluokkaan kuuluvat haastatel-
tavat edustavatkin projektin ihanteellista kansalaisuutta, ovat hekin sille

³⁴ Tulevaisuudessa tutkimusta kannattaisikin kohdistaa edellä mainittuihin ryhmiin ja
etenkin siihen pieneen kahden prosentin vähemmistöön (Silvennoinen ym. 2013), joka ei
pidä ruokahävikkiä laisinkaan tärkeänä.

alamaisia (subjekteja) ja vievät sen ohessa läpi omia kätkeytyjä käsikirjoituksiaan. Kun mediassa kuluttajia patistetaan parannuksen tekoon ja pieniin korjausliikkeisiin, haastattelu aineiston vakavissa peleissä väikkyä hegemonisen konsumeristisen ideologian vastustus ja paikoin myös toive laajamittaisemmasta poliittisesta ja kulttuurisesta transformaatiosta. Ruokahävikin vähentämisessä tarjoutuvan vastuullisen kuluttajan subjektiaseman omaksuminen kytkee konsumerismin ja sen aiheuttaman materiaalitulvan yksityisen vastustamisen yhteiskunnallisiin pyrkimyksiin. Se tarjoaa viitekehyksen, josta käsin yksilöiden arkiset valinnat ja niiden pienet mutta konkreettiset vaikutukset (jäte, jätetettömyys, pelastetut elintarvikkeet ja niiden laskennalliset ympäristövaikutukset) saavat merkityksen osana suurempaa muutosta. Tässä kontekstissa ruokahävikin vähentäminen näyttäytyykin vallanalaisten vakavana pelinä, jonka ytimessä, kätkeytyinä käsikirjoituksina, ovat konsumeristisen materiaalitulvan vastustaminen ja eräiden kohdalla myös laajamittainen kulttuurinen transformatio.

Julkisen käsikirjoituksen mukaan *ruokahävikin vähentämisessä* on kysymys ruokajärjestelmän kestävydestä ja ruuan riittävyyden turvaamisesta. Hieman kätkeytymin, mutta edelleen näkyvästi, kysymys on myös vastuullisten kansalaisten tuottamisesta ja kuluttajien voimaannuttamisesta. On kuitenkin muistettava, että vallan näkeminen yksisilmäisesti voimaantumisenä ”vaikeuttaa epämiellyttävien kysymysten esittämistä siitä, kuka hyötyy vallasta ja miten” (Stark ym. 2010, 82). Mitä todennäköisimmin myös poliittista ja taloudellista valtaa nauttivilla on omia kätkeytyjä käsikirjoituksiaan, joita viedään läpi osana ruokahävikin vähentämistä. Vastuun siirtäminen yksilöille on kuitenkin markkinaliberalismin strategia (Sandberg 2014, 7–8), joka siirtää huomiota rakenteellisesta transformaation ja radikaalien poliittisten ratkaisujen tarpeesta ja mahdollisuudesta. Ruokahävikin vähentäminen on siinä mielessä ”kiitollinen” projekti, että se ei näyttäisi tulevan taloudellisen ja rakenteellisen vallan projektien tielle. Mutta jos näin on, se tuskin pystyy niitä merkittävässä määrin haastamaan. Yritykset vähentää ruokahävikkiä jakamalla sitä uudestaan tai keksimällä sille uusia käyttötarkoituksia (ruoka-apu, ylijäämämarketit, biokaasu jne.) eivät loppujen lopuksi muuta niitä kapitalistisen arvon tuotannon prosesseja, jotka jätettä alun alkaen tuottavat ja jotka ovat myös sen tuotannosta riippuvaisia (Giles 2020). **David Boarder Giles** (2020) selittää tätä *kapitalismin paradoksilla*: Teollinen kapitalismi perustuu hyödykkeiden massatuotantoon ja kysynnän luomiseen. Kysynnän ylläpitäminen puolestaan edellyttää massatuotannossa tuotetun ylijäämän poistamista arvoketjusta. Syntyy ”torjuttua pääomaa”, jonka ulkoistaminen on edellytys vaihdannan ja arvontuotannon ylläpitämiselle.

Ruokahävikin vähentäminen ei ole samassa mielessä vakava peli kuin työ, perhe tai romanttinen rakkaus. Viimeksi mainitut ovat sosiaalisen elämän kannalta niin keskeisiä, että ne määrittävät olemistamme riippumatta siitä, osallistummeko niihin vai emme. Näihin nähden ruokahävikin vähentämisen projekti on triviaali, ja siihen osallistuminen ja osallistumattomuus on monille yhdentekevää. Toisaalta ruokahävikin välttäminen ja vähentäminen ovat monille tärkeitä päämääriä. Ruokajätteen välttämiseen kytkeytyvä säästäväisyys vakavana pelinä on leimannut kokonaisten sukupolvien olemista ja elämää, ensin 1800-

luvun porvariskodeissa ja sitten parempaa elämää ja elintasoja tavoittelevissa maataloissa ja työläiskodeissa (Åström 2010). Samalla kun peli muodosti omat subjektinsa, nämä subjektit rakensivat peliä, jota pelasivat ja muovasivat heitä tehnyttä kulttuuria. Nykyään kestäväydestä on tullut monille elämäntapaa muodostava vakava peli, eikä sitä pelata ainoastaan julkilausuttujen kestävyystavoitteen, vaan myös kätkeytyneiden tavoitteiden ja pelin suomien asemien tähden. On mahdollista, että tulevaisuudessa ruokahävikin vähentämisen ja välttämisen merkitys vielä korostuu, kun ympäristökriisin vaikutukset konkretisoituvat ja ruokaa on vaikeammin saatavilla. Kuitenkin vakavan pelin määritelmällisenä edellytyksenä on periaatteellinen mahdollisuus olla pelaamatta; esimerkiksi ravinnontarpeen tyydyttäminen ei ole projekti tai peli vaan välttämättömyys. Nykyisenkaltaiset ruokahävikin vähentämisen ja välttämisen pelit ovatkin mahdollisia vain niin kauan, kuin ruokaa on riittävästi saatavilla. Pelien luonne muuttuu maailman mukana, Venäjän-Ukrainan sota ja sen kerrannaisvaikutukset ovat jo aikaansaaneet ”punalaputettujen” tuotteiden sukkelan häviämisen kaupan hyllyiltä.

Koska *ruokajätteen välttämisen* tuottamaa kulttuurista jatkuvuutta voidaan käyttää niin transformatiivisen uudistamisen kuin status quo:n uusintamisenkin välineenä, kulttuurisen transformaation kannalta on keskeistä, minkä suhteen jatkuvuutta ja muutosta projektissa tuotetaan. Ruokajätteen välttäminen voi tarjota aineksia myös kestävyuden uudelleen määrittelyyn ja tulevaisuuden visiointiin, mikä kuitenkin edellyttää vallitsevan kestävyysdiskurssin ja sen tarjoamien tavoitteiden ja positioiden kyseenalaistamista.

6.2 Kestävyuden arkipäiväistyminen ja kestävyysmurros

Lars Kaijserin (2019) käsitettä hyödyntäen tarkastelin ruokahävikin vähentämistä banaalina eli arkipäiväisenä kestävyyttenä. Kuvasin, kuinka abstrakti ruokahävikkiongelmaksi kesytettiin *ruokahävikin vähentämisen* projektissa: monimutkainen ongelma tehtiin ymmärrettäväksi, lähestyttäväksi ja käsiteltäväksi arkielämän keinoin. Samalla *ruokajätteen välttämiseen* kytkeytyvät, yksityisen alueelle kuuluneet, arjen käytännöt ja niiden lopputulokset (esim. hyödynnetty tai rosikkiin heitetty ruoka) politisoituivat. (Ks. taulukko 1.) Samalla kun arjessa tapahtuva ruuan tuhlaaminen alkoi näyttäytyä konkreettisenä yhteiskunnallisena ongelmana, *ruokajätteen välttäminen* sai uuden merkityksen hävikkikysymyksen ratkaisijana. Se alkoi näyttäytyä ylisukupolvisena lähteenä motivaatioille ja keinoille, joilla turhaa tuhlaamista vastustetaan. Perinteisten tai perinteestä kumpuavien keinojen ja mentaliteettien avulla taistellaan tuhlailevaa nykyisyyttä vastaan, rakennetaan jatkuvuutta säästävällisen menneisyyden ja kestävästä tulevaisuuden välille ja luodaan uskoa kestävästä tulevaisuuden mahdollisuuteen. Nimenomaan kytkös *ruokajätteen välttämisen* projektiin onkin tehnyt *ruokahävikin vähentämisestä* oman lukunsa kestävyyspyrkimysten joukossa ja edesauttanut siihen liittyvää kestävyuden arkipäiväistymistä. Ruokahävikkiongelman

kytkeminen vanhoihin, kulttuurisesti hyväksyttäviin ratkaisuihin tekee siitä helposti lähestyttävän.

Ruokahävikin vähentämisen poliittis-kulttuurisen projektin puitteissa tapahtunut arkipäiväistyminen on merkinnyt: ruokahävikkiongelman kesyttämistä ruokahävikin välttämisen ja vähentämisen keinoiksi; ruokajärjestelmää koskevien ongelmien pelkistämistä ruokahävikin vähentämiseksi sekä ongelmien rakenteellisten ja poliittisten ulottuvuuksien hämärtymistä julkisessa keskustelussa. Haastatteluaineisto kuitenkin osoittaa, ette vaikka arkipäiväistymistä tapahtuu ja sitä edistetään myös henkilökohtaisissa peleissä, siihen ei suhtauduta kritiikittömästi. Kestävyyismurroksen näkökulmasta kestävyyden arkipäiväistäminen on myös välttämätöntä, koska murroksen on välttämättä tapahduttava myös arkielämän tasolla. Arkipäiväistymiseen on kuitenkin sisäänkirjoitettuna tietynlainen ristiriita arjen politisoinnin ja kestävien käytäntöjen normalisoinnin välillä. Yhtäältä tavoitteena on vallitsevien käytäntöjen kyseenalaistaminen, uusien luominen ja perinteisten ruokajätteen välttämisen käytäntöjen uudelleen merkityksellistäminen. Tämä voi johtaa erilaisten identiteettiprojektien (ks. Kaijser 2021, 120) rakentumisen hävikin välttämisen ja vähentämisen ympärille, kuten uuden urbaanin ruokakulttuurin yhteydessä. Käytäntöjen politisoituminen siis mahdollistaa identifikaation ja erottautumisen ja sosiaalisen statuksen rakentamisen ”kestävän elämäntyylin” ympärille. Toisaalta tavoitteena on kestävien ja säästäväisten käytäntöjen normalisointi ja tavanomaistuminen: arkipäiväistymisen mennessä riittävän pitkälle kestävästä käytännöistä tulisi täysin arkipäiväisiä, tylsiä ja latteita ja silloin myös niiden potentiaali kuulumisen, erottumisen ja markkinoinnin välineinä tyhjenisi.

Vaikka ruokahävikin vähentäminen tekeekin ruuan kulutuksesta kestävämpää, se ei tee siitä vahvassa mielessä kestäväää. Ruokahävikin vähentämisen projektissa esitetyt muutokset ovat suhteellisen pieniä. Niistä on vielä pitkä matka sellaiseen ruokajärjestelmän ja elämäntavan transformatioon, joka olisi tarpeen kestävyystavoitteiden saavuttamiseksi (ks. Willett ym. 2019; Heikkurinen 2020). Vaikka kestävyys ja kestävä kuluttaminen ovat valtavirtaistuneet huomattavasti viime vuosina, suurelle osalle suomalaisista kestävä elämäntapa näyttää edelleen lähinnä jätteen kierrättämisenä. Kyselytutkimuksessa vuonna 2020 80% suomalaisista piti elämäntapaansa kestäväänä (Frilander 2020). Suosituimpia kestävyystoimenpiteitä ovat olleet pakkausjätteen minimoiminen (Niva ym. 2019), jätteen kierrättäminen ja ruokahävikin välttäminen. Tämä on räikeässä ristiriidassa sen kanssa, että suomalaisten kulutuksen ekologinen jalanjälki ylittää maapallon kantokyvyn rajat lähes nelinkertaisesti (Global Footprint Network 2023; ks. myös Galli ym. 2023). Ruokahävikin vähentäminen voi jopa toimia eräänlaisena kollektiivisena viherpesuna vahvistamalla ajatusta ruokajätteen välttämisestä ja ruokahävikin vähentämisestä jo sinänsä kestäväänä elämäntapana. Hävikkiongelmaan keskittyminen voi myös vetää huomion pois muista, kenties merkityksellisemmistä kysymyksistä. Haastateltavat olivat huolissaan myös elämäntapamme kokonaiskestävyydestä, mutta media-aineistossa tätä esiintyy jonkun verran. Räikeimpinä esimerkkeinä voidaan mainita kuluttajille suunnatut kehotukset keskittyä oman ruokahävikkinsä vähentämiseen ja jättää

ruuantuotantoon liittyvät kysymykset ammattilaisten huoleksi (ks. HS 5.2.2017; HS 7.2.2017).

Paradoksaalisesti, arkielämän politisoituessa ruokahävikkiongelma itsessään uhkaa menettää poliittisen ulottuvuutensa. Tutkimassani mediakeskustelussa ruokahävikin monimutkaisia kytköksiä markkinatalouteen ja tuotannon ja kulutuksen järjestelmän rakenteisiin ei käsitellä. Siinä kuluttamista tarjotaan ratkaisuksi erilaisiin yhteiskuntaelämän ongelmiin – myös kuluttamisesta aiheutuviin (ks. Watson 2017). Toistaiseksi ruokahävikin vähentämisen perustana ja tavoitteena on ollut ruokajärjestelmän tuottama ylijäämä ja sen hyödyntäminen. Esimerkiksi eurooppalaisissa kaupungeissa kehittyvä uusi urbaani ruokakulttuuri (Artikkeli 1) tähtää ruokahävikin vähentämiseen ensisijaisesti ylijäämää hyödyntämällä ja perustuu siten sen olemassaoloon. Jäte, sen tuotanto ja hallinta ovat kuitenkin elimellinen osa mitä tahansa yhteisöä tai yhteiskuntaa (Bataille 1988; Valkonen ym. 2019), eikä ruokajätettä siksi voida poistaa talouden, yhteiskunnan ja ruokajärjestelmän rakenteita muuttamatta (Gille 2012). Omassa yhteiskunnassamme jätteen tuotanto, kuten ruuantuotantokin, tapahtuu merkittävilta osin kapitalistiseen tuotannon ja kulutuksen järjestelmän puitteissa. Toisin kuin usein ajatellaan, ylijäämä ei synny järjestelmän merkityksettömänä sivutuotteena vaan on keskeinen tekijä taloudellisen arvon tuotannossa (Gille 2010, 2012). Arvon tuotanto on riippuvainen ylijäämän liikettä ylläpitävästä kulttuurisesta tuotannosta, jota ruokitaan esimerkiksi tuottamalla uusia haluja ja tarpeita (Jon Cloke 2020): voimme syödä aina vain monipuolisemmin, maukkaammin, terveellisemmin, turvallisemmin, tiedostavammin, edullisemmin jne. Tätä voi kutsua *ruokaylijäämän kulttuuriksi*.³⁵

Ruokahävikin suhteen syvällinen, tuotannon ja talouden rakenteisiin menevä muutos edellyttää ruokasuhtettamme määrittävän *ruokaylijäämän kulttuurin* muuttamista ja siitä luopumista. Arkiset ruokakäytäntömme eivät ainoastaan tuota ruokajätettä, vaan monella tapaa myös ylläpitävät ylijäämän (kulttuurista) tuotantoa. Ne myös perustuvat järjestelmän läpi virtaavaan ylijäämään; ilman sitä monet nykyiset käytäntömme olisivat mahdottomia. Ylijäämän kulttuuria ei ole ainoastaan se, mitä voidaan yleisesti ottaen pitää ”kerskakulutuksena” tai ”turhana tuhlauksena”, se liittyy myös aivan tavalliseen kuluttamiseen, perustarpeiden tyydyttämiseen ja huolenpitoon. Kyse on perustavanlaatuisista kulttuurisista käytännöistä ja niihin sisältyvistä odotuksista: Mitä lounasruokalassa tänään tarjoillaan? Minkälaisia aineksia tarvitaan aiottuun illalliseen? Onko viikon ruokalista tarpeeksi ravitseva ja monipuolinen? Löytäväthän lapset jääkaapista syötävää? Saahan lisää haettava kaupasta? Ylijäämään perustuvat paitsi mahdollisuus vaihtelevien makujen tyydyttämiseen ja performoimiseen, myös turvallisuutta tuottava luottamus siihen, että ruokaa on saatavilla huomennakin. Oletus ravinnon helposta saatavuudesta (missä, mitä ja milloin tahansa) ja yksilöllisiä mieltymyksiä tyydyttävistä valikoimista ovat niin läpätunkevia, että niitä

³⁵ Kiitän vastaväittäjäni Jarno Valkosta sekä tästä termistä että ylijäämän kulttuurin merkityksen korostamisesta esitarkastuslausunnossaan. Valkonen käytti lausunnossaan termiä ruokaylimäärän kulttuuri, jonka muokkasin tässä Jon Cloken teoretisoinnin inspiroimana ruokaylijäämän kulttuuriksi korostaakseni kulttuurin kytköstä ylijäämää tuottavaan ja siitä riippuvaiseen taloudelliseen regiimiin.

voi pitää paradigmaattisina. Suomalaisen ruokajärjestelmän paradigmoja asian-
tuntijatyöpajatyöskentelyssä kartoittaneet Lonkila ja Kaljonen (2023) ovat ehdot-
taneet, että suomalaisessa ruokajärjestelmässä kulutusta ohjaavat yksilöllistä
nautintoa ja ilmaisua korostava valinnanvapaus sekä siihen perustuvat kauppa
ja ruokaympäristö.

Ruokaylijäämän kulttuuri sitoo arkielämän käytännöt talouden rakenteisiin
määrittäen arjen käytäntöjen muotoutumista ja mahdollisuuksia niiden toisin
toistamiseen. Kyse on ilmiöstä, joita on luonnehdittu esimerkiksi käsitteillä *arjen*
tyrannia ja *arjen pakorako* (ks. Ovaskainen 2019, 23). Kuluttamisen kulttuuri jossa
elämme, ohjaa meitä tavoittelemaan tiettyjä asioita ja toimimaan tietyillä tavoilla,
usein rutiininomaisesti (Shove 2003). Halu välttää ruokajätteen tuottamista ei
välttämättä realisoidu vähäisemmäksi jätteen määräksi, jos jätteen tuottaminen
vaatii vähemmän ponnisteluja, aikaa ja huomiota kuin sen välttäminen. Yksi toi-
mintaa merkittävästi määrittävä resurssi on aika. Aikaresurssia rajoittaa tapa,
jolla arkielämämme on jäsentynyt: työelämä on kiireistä ja vapaa-aikaankin koh-
distuu monenlaisia toiveita, paineita ja odotuksia. Vaikka ruokahävikin välttä-
mistä ja vähentämistä pidettäisiinkin tärkeinä, ne eivät välttämättä tule tärkeys-
järjestyksessä ensimmäisenä keskellä ”sotkuista” (Law 2003) arkielämää. Tämä ei
kuitenkaan välttämättä merkitse voimattomuutta ylimäärän kulttuurin edessä –
haastatteluaineistonikin osoittaa, että toiset ovat ruokajätteen välttämisessä ja vä-
hentämisessä hyvinkin eteviä. Ja vaikka ruokaylijäämän kulttuurin ongelmat ei-
vät korjaannu vain ruokahävikkiä välttämällä, ruokahävikin vähentämiseen
osallistuminen uudistaa hiljalleen kulttuurisia käytäntöjä esimerkiksi kehittä-
mällä uudenlaisia tapoja hankkia, laittaa ja tarjoilla ruokaa. Näin voidaan syn-
nyttää myös uudenlaisia ruoallisen kanssakäymisen muotoja, esimerkiksi vie-
raanvaraisuuden ja huolenpidon muotoja ja jakamiskäytäntöjä.

Ruokajärjestelmän paradigmojen (yli) ajattelu voi tuntua lannistavalta.
Lonkilan ja Kaljosen (2023) mukaan erityisesti kuluttajan valinnanvapauden pa-
radigmasta irtaantuminen ja sille vaihtoehtoisten polkujen etsiminen näyttäytyy
työläänä. Haastatteluaineistossani ilmenevä kulutuskulttuurin vastustus kuiten-
kin kuvastaa sekä kykyä ja halua tunnistaa kulutusta ohjaavia paradigmoja että
niiden vastustamisen työläyttä. Haastateltavat väläyttelivät myös radikaalimpia
tulevaisuusvisioita, kuten kauppojen valikoimien rajoittamista, jakamistalouteen
siirtymistä tai ns. ulkoistettujen kustannusten lisäämistä elintarvikkeiden hin-
taan. Nämä visiot haastavat *ruokaylijäämän kulttuuria* perusteellisemmin. Jatku-
vuutta tuottavan tehostamien sijasta niissä esitetään luopumista ja rajoittamista,
kuten juuri valinnanvapauden rajoittamista ja yksilökeskeisestä kulttuurista luopu-
mistä. Paitsi kestävämpää ruokajärjestelmää, luopumisen kautta tavoitellaan
kulttuurisia muutoksia, esimerkiksi yhteisöllisyyden vahvistumista ja kulttuuri-
seen itseymmärrykseen vaikuttavaa tajua siitä, mistä ja miten ruokamme tulee.
Jossain määrin esitetyt visiot myös konkretisoituvat arjen teoissa: ruokaa saate-
taan hakea ruokapiiristä, vaikka se olisi hankalampaa ja kalliimpaa kuin kau-
passa käyminen, ja välittämistä osoitetaan omistamalla lähimmäiselle aikaa ma-
teriaalin sijaan. Koska luopumisen ja rajoittamisen ajatukset eivät kuulu konsu-
meristiseen ideologiaan, niiden kääntäminen arkielämän käytännöiksi ei

sittenkään ole yksinkertaista. Haastateltavien elämässä pienet kulutuskäytäntöjen muutokset ja radikaalit tulevaisuusvisiot asettuvat kuitenkin samalle jatkumolle konkreettisten kulutuskäytäntöjen kiinnittyessä toisenlaisten todellisuuksien kuvitteluun. Kestävyyismurroksen ja kulttuurisen transformaation kannalta ruokahävikin vähentämisen muutospotentiali löytyneekin konkreettisten toimien ja vaikutuksien ohella hävikin vähentämiseen kytkeytyvästä utooppisesta toiveajattelusta. Voimme tietoisesti pyrkiä muuttamaan ”kulttuuria, joka teki meidät” (Ortner 2006, 129).

Koska *ruokahävikin vähentämisen projektissa* kansalaisen toimijuus hahmotuu etupäässä kuluttamisen kautta, ruokaylijäämän kulttuurin haastaminen jää siinä marginaaliin. Ruokaylijäämän kulttuurin ottaminen annettuna ei ole yllättävää, koska se määrittelee kokemustamme hyvin perustavalla tavalla. Mutta jos ruokahävikin vähentämisen projekti ei haasta ruokaylijäämän kulttuuria ja niitä talouden rakenteita, joihin se *perustuu*, sen kyky aikaansaada muutoksia on rajallinen. Joka tapauksessa rakenteellisten ja poliittisten kysymysten poissaolo kuluttajien vastuuta käsittelevästä keskustelusta etäännyttää ne ns. tavallisten ihmisten arjesta ja intresseistä: projektin subjekteja puhutellaan etupäässä omasta kulutuksestaan vastaavina ja sen vaikutuksiin syyllisinä kuluttajina, ei niinkään yhteisistä asioista ja yhteiskunnallisesta vaikuttamisesta kiinnostuneina kansalaisina. Ruokaylijäämän kulttuuria ylläpitävät kulttuurisesti rakentuvat tarpeet ja halut ja niitä tuottavat regiimit jäävät kyseenalaistamatta, kun kuluttajaidentiteettejä ja elämäntapoja tuottava diskurssi rajaa ihmisten toimintahorisonttia ja uusintaa käsitystä kuluttamisesta ensisijaisena kestävyys- ja ympäristöpoliittisena vaikutuskanavana (ks. Eräranta ja Moisander 2006). Kulttuurinen transformatio edellyttäisi omiin kulutusvalintoihin katsomisen sijaan käytäntöjen ja niihin sisältyvien normien toisin toistamista ja ennen kaikkea osallistumista erilaisiin määrittelykamppailuihin, joita ruokahävikistä, kestävydestä, kestävästä elämäntavasta ja niihin kytkeytyvistä hallinta- ja valtasuhteista käydään (ks. emt, 31). Erityisen ongelmallista rakenteellisten ja poliittisten kysymysten poissaolo kansalaisia koskevasta keskustelusta onkin osallisuuden ja sen kautta rakentuvan kulttuurisen kestävyiden kannalta.

Kestävyismurroksen näkökulmasta yhtä olennaista kuin se, kuinka projekti onnistuu ruokahävikin vähentämisessä, on se, minkälaista toimijuutta sen puitteissa tuotetaan. Ruokahävikin vähentäminen tarjoaa ihmisille mahdollisuuksia toimijuuteen ja vastarintaan toimintaympäristössä, johon he itse eivät voi suuressa mittakaavassa vaikuttaa; yksilön vaikutusmahdollisuudet suhteessa ruoka-, jäte tai taloudelliseen regiimiin ja niiden piirissä muotoutuviin sosiaalisiin käytäntöihin ovat rajalliset. Kun Saaristomeren rannikkokalastajat taistelevat elämäntapansa ja elinkeinonsa puolesta poliittista byrokratiaa vastaan (ks. Sonc-Rautio 2015), ruokahävikin vähentämiseen osallistuvat kaupunkilaiset luovat tilaa toimijuudelle markkinatalouden ja ruokaylijäämän kulttuurin määrittämisessä ympäristössä, jossa päätöksenteko on suurilta osin heidän ulottumattomissaan. Ruokahävikin vähentäminen voi kuitenkin toimia väylänä osallistua kestävyismurrosta edistävien ja jarruttavien elementtien määrittelyyn ja prosesseihin, joissa kulttuurista kestävyttä suunnataan ja edistetään. Esimerkiksi

kulutuskuulttuurin vastustamisessa ja niukkuudesta ammentavassa ruokajätteen välttämässä voisi olla myös radikaalimpaa potentiaalia kestävyysvisioita rajoittavien ja kestävyysmurrosta jarruttavien paradigmojen haastamiseen. Nykyisten, jatkuvuutta korostavien hävikki ja kestävyysdiskurssien puitteissa se jää kuitenkin hyödyntämättä. *Ruokahävikin vähentämisen* suhdetta sekä ruokajärjestelmään että ylijäämän tuotantoon perustuvaan korporatiiviseen regiimiin olisi syytä tehdä näkyvämmäksi ja ymmärrettävämmäksi sekä tutkimuksessa että yhteiskunnallisessa keskustelussa. Lisäksi on aiheellista kysyä, kuka tai ketkä, ja minäkalaisista positioista käsin, projektin suuntaa määrittää: taloudellisen ja poliittisen vallan käyttäjät, järjestöt, kuluttajat vai kansalaiset?

Vaikka ruokahävikin vähentämisen ja ruokajätteen välttämisen projektit sekoittuvat toisiinsa ja jälkimmäinen myös rakentuu edellisen päälle, niitä on hyvä tarkastella jossain määrin erillisinä. Erottelu on tärkeää tutkittavan ilmiön monimuotoisuuden ymmärtämiseksi: ruokahävikin vähentäminen moninaisine päämäärine ja käytäntöineen ei ole palautettavissa kestävyyspyrkimyksiin. Kestävyyteen tähtäävää *ruokahävikin vähentämistä* on perusteltua tarkastella kriittisesti suhteuttamalla sitä muihin mahdollisiin kestävyyskysymyksiin ja toimenpiteisiin. Sen sijaan *ruokajätteen välttämistä* on kohtuutonta arvioida vain kestävyysvaikutusten näkökulmasta, koska sen juuret, päämäärät ja motivaatiot ovat muualla. Osana ruokahävikin vähentämistä ruokajätteen välttäminen kuitenkin tulee osaksi kestävyuden arkipäiväistymistä. Sillä on oma roolinsa kuluttajan vastuun korostumisessa ja rakenteellisten ja poliittisten kysymyksien hämärtymisessä. Onkin tärkeää ymmärtää sekä ruokajätteen välttämiseen liittyvä potentiaali että sen rajoitteet suhteessa kestävyyspyrkimyksiin ja ruokaylijäämän kulttuuriin. Ensinnäkin on tunnistettava siitä tarjoutuvien näköalojen rajallisuus ja kysyttävä, ovatko sen ehdottamat keinot todella parhaat mahdolliset kestävyysongelmaan puuttumiseen. Toisekseen kannattaa pohtia, voitaisiinko sitä hyödyntää entistä paremmin hävikinvastaisessa valistustyössä.

On huomattava, että mainitut kulttuuriset projektit – kestävämmän ruokajärjestelmän tavoittelu ja ruuan tuhlaamisen välttäminen – ovat kehittyneet hyvin erilaisissa konteksteissa hyvin erilaisiin tarpeisiin. Ne ratkovat lähtökohtaisesti aivan eri pulmaa: *Ruokajätteen välttämisen* kontekstina on ollut materiaallinen niukkuus ja tavoitteena niukkojen resurssien mahdollisimman huolellinen hyödyntäminen, siis hyvinvoinnin tuottaminen vähästä. *Ruokahävikin vähentämisen* kontekstina puolestaan on materiaallinen runsaus ja tavoitteena materiaalivirtojen hallinta, vähän seulominen paljosta. Tämä ei kuitenkaan tarkoita, ettei ruokajätteen välttämässä voisi olla potentiaalia myös vahvan kestävyuden kannalta. Olennaista on havaita, että sen avulla voidaan rakentaa sekä kulttuurista jatkuvuutta että muutosta. Usein ruokajätteen välttämistä hyödynnetään normatiivisen kestävyysprojektin mukaisesti nykyisen elämäntavan jatkuvuuden turvaamiseen. Perinteisiä keinoja käytetään tehostamaan resurssien käyttöä ja tukkimaan järjestelmän vuotokohtia kotitalouksissa; tämä voi tarkoittaa esimerkiksi ostoslistan laatimista, hävikkiruuan suosimista tai jämäreseptien kehittämistä. Toisaalta ruokajätteen välttäminen tarjoaa aineksia nykyisen elämäntavan radikaalimpaan vastustamiseen. Kun menneisyyttä käytetään utopistisen kuvittelun

voimavarana, sillä on merkittävä rooli kulttuurisen jatkuvuuden tuottamisessa (vs. ylläpitämisessä) transformaation keskellä. Ruokaylijäämän kulttuurin loppua voi olla vaikea kuvitella³⁶, mutta visiointia helpottaa, jos siinä voi kiinnittyä johonkin tuttuun ja merkitykselliseen. Lisäksi on hyvä muistaa, että ruokaylijäämän kulttuurista luopuminen ei edellytä ylimäärän tuotannosta luopumista vaan erilaista suhdetta siihen.³⁷

Utopistinen mielikuvitus on olennainen poliittisen kamppailun väline. Sitä tarvitaan vallitsevien rakenteiden ja toimintatapojen haastamiseen ja kestävämpien tulevaisuuksien hahmottamiseen. (LaFleur 2022). Merkittävä osa ruokahävikin välttämisen ihanteista ja keinoista juontaa juurensa ruokaylijäämän kulttuuria edeltävään aikaan. Silti tai juuri siksi ne voivat hyvinkin olla käyttökelpoisia ruokaylijäämän kulttuurin muuttamisessa. Olennaista on huomata, että myös niukkuuteen kytkeytyvät vakavat pelit tapahtuvat nykyään ruokaylijäämän kulttuurin kontekstissa³⁸. Sen sijaan että pyrkisimme elämään ikään kuin elinolosuhteitamme määrittäisi runsauden sijaan niukkuus, voisimme pyrkiä tietoisemmin tämän kulttuurisen, taloudellisen ja poliittisen kontekstin muuttamiseen. Ruokahävikin välttämisen potentiaalin esiin saaminen voisikin edellyttää projektin kääntämistä nurin niskoin: ruokajätteen välttämistä historiallisena olosuhteena määrittävästä niukkuudesta olisi tehtävä oman projektimme päämäärä. Miltä näyttäisi hyvä elämä niukkuudessa? Entä sitä tavoitteleva kestävyysprojekti? Entä minkälaiset olisivat ne talouden, tuotannon ja kulutuksen käytännöt ja rakenteet, jotka tuottaisivat niukat, mutta riittävät resurssit ja varmistaisivat niiden oikeudenmukaisen jakautumisen (ks. Bonnedahl, Heikkurinen, ja Paavola 2022; alaviite 19)?

Tämä merkitsee kestävyuden uudelleenmäärittelyä *luopumisen* näkökulmasta: mistä meidän tulisi – tai mistä ehkä haluaisimmekin – luopua ja mitä voisimme ja toivoisimme saada tilalle? Ehdottaisin, että ruokahävikin suhteen keskeinen lähtökohta kestävyuden toisin ajattelulle on *ruokaylijäämän kulttuurin* läsnäolon ja merkityksen tiedostaminen. Ensinnäkin tulisi ymmärtää a) että merkittävä osa ruokakäytännöistämme sekä perustuu ylijäämään että ylläpitää sen tuotantoa. Toisekseen on huomattava, kuinka ylijäämän kulttuuri rajaa sekä b) arki-kokemustamme, että c) mahdollisuuksiamme toimia toisin. Edelleen d) meidän tulisi ymmärtää ruokaylijäämän kulttuurin (ja siten arkisten käytäntöjemme) kytkös talouteen, politiikkaan ja yhteiskunnallisiin rakenteisiin. Tällöin ruokahävikin vähentäminen ei hahmotu vain ylimääräisestä ja tarpeettomasta luopumisena, vaan se edellyttää myös monien itsestään selvinä pidettävien asioiden kyseenalaistamista ja vaikeiden asioiden esiin nostamista, mukaan lukien esimerkiksi ruokaan käytettävää tuloa, elintarviketurvallisuutta ja terveyden tavoittelua koskevat kysymykset. Näiden kysymysten käsittely kulttuurisesti kestäväällä

³⁶ Slavoj Žizekin (1994, 1) kuuluisan ajatuksen mukaan on helpompaa kuvitella ekokatastrofista seuraava maailmanloppu kuin kapitalismin loppu.

³⁷ Ruokaylijäämästä erilaisissa arkeologisissa ja historiallisissa konteksteissa ks. Bogaard (2017).

³⁸ Vaikka myös nyky-Suomessa monet kamppailevat niukkojen resurssien kanssa, toimivat hekin ruokaylijäämän kulttuurin puitteissa ja reunamilla.

tavalla edellyttää myös rakenteellisten ja poliittisten kysymysten tuomista kansalaisten ulottuville.

6.3 Tutkimuksen tieteellinen ja käytännöllinen merkitys

Elämme ”ylikuumenneessa” ympäristössä (Eriksen 2016), ”fossiilikapitalismin” (Salminen 2015) ja ”ympäristötuhon” (Katajavuori 2022) aikakautta, kuudennen sukupuuttoaalton (Kolbert 2016), nälän (Bread for the World 2020) ja massiivisten muuttoliikkeiden (Hastrup ja Olwig 2012; Oxfam 2019) keskellä. Ihminen on viimeisen parin sadan vuoden aikana muokannut asuttamaansa planeettaa siinä määrin, että toiminnan vaikutukset ovat jo verrattavissa jättiläismäisten luonnonmullistuksien tai viimeisimmän jääkauden aikaansaamiin vaikutuksiin. Olemme astuneet antroposeenin ja kapitaloseenin aikakaudelle (Tsing 2017), kauhistuttavien tulevaisuuksien kynnykselle (Tsing 2018). Samaan aikaan huoli yhteisestä tulevaisuudesta on tehnyt kulttuurien tutkimuksesta yleisesti kiinnostavaa. **Bruno Latour** (2017) toteaakin antroposeenin käsitteen tulleen kuin tivaan lahjana antropologeille: ihmislajin toiminnan vaikutusten geologinen mittakaava teki sen tutkimuskohteesta – ihmisestä ja hänen kulttuuristaan – merkityksellistä planeetan kokoisessa mittakaavassa, myös luonnontieteiden näkökulmasta. Antropologeilla, etnologeilla ja muilla kulttuurien tutkijoilla on pakit pullollaan työkaluja (käsitteitä, teorioita, menetelmiä) kestävyuden ja kestämyyden ytimessä olevien kulttuuristen kysymyksien tarkasteluun, ja nyt meille on heitetty avaimet myös sille yhteiselle työmaalle, jolla ihmiskunnan kohtalonkysymyksiä pyritään ratkaisemaan (Raippalinna ym. 2022). Tämä tutkimus on yritys käyttää näitä avaimia ja hyödyntää etnologian työkaluja osana laajempaa, ruokahävikkiä ja kestävyyttä koskevaa tieteellistä ja yhteiskunnallista keskustelua. Se on yhteiskuntaetnologinen puheenvuoro paitsi etnologiseen kestävyystutkimukseen myös tähän monitieteiseen tutkimuskenttään.

Koska etenkin suomalaisessa etnologiassa ei ole juuri käsitelty kestävää ruokaa ja syömistä tai ylipäätään kestävää tuotantoa ja kuluttamista, olen tutkimukseni kuluessa joutunut pohtimaan, mitä etnologinen kestävä kuluttamisen tutkimus on: Mikä toisaalta yhdistää ja toisaalta erottaa sen muilla aloilla tehtävästä kestävyystutkimuksesta? **Karl-Olov Arnstbergin** (1992) tavoin olen pohtinut, ”mitä sellaista etnologi vois sanoa [tässä: kestävästä] yhteiskunnasta, jota yhteiskuntatieteilijät eivät jo tiedä”. Yhteiskuntaetnologiassa keskeinen kiinnostuksen kohde ovat arkielämän ja poliittisten prosessien kytkökset. Tutkimukseni etnologisuus liittyy ennen kaikkea kiinnostukseen arkielämän mitättömän oloisiin yksityiskohtiin yhteiskunnallisten pyrkimysten ja valtataisteluiden pelikenttänä (ks. Jönsson 2019). Tutkimuksessani on pohjoismaisessa etnologiassa tyypillinen intressi tarkastella, miten sosiaalinen todellisuutemme – ja esimerkiksi kansalaisuus – rakentuu eletyn arjen ja yhteiskunnallisten rakenteiden ja instituutioiden leikkauspisteissä. Etnologisen tutkimuksen erityispiirre on tutkittavan ilmiön tiivis kytkeminen sosiaaliseen ja kulttuuriseen kontekstiinsa, erityisesti kulttuuriksi ymmärrettyyn alueeseen. Yhteiskuntaetnologialle tyypillistä on

lisäksi tutkittavan ilmiön kytkeminen yhteiskunnalliseen ja poliittiseen kontekstiinsa ja siihen liittyvien valtarakenteiden tarkastelu (Fingerroos ym. 2017). Tämä kulttuurisen ja yhteiskunnallisen kontekstin yhteen tuominen on yhteiskuntaetnologisen kestävyystutkimuksen vahvuus: se sekä liittyy (yhteiskunnallinen konteksti) että erottaa (kulttuurinen konteksti) sen muusta kestävyystutkimuksesta. Samalla, kun tuomme kestävyystutkimukseen jotakin uutta, tuo uusi kiinnittyy muualla tehtävän tutkimuksen näkökulmiin. Tämä lisää etnologisen tutkimuksen relevanssia monitieteisellä tutkimuskentällä.

Näkisin *yhteiskuntaetnologisella kestävyystutkimuksella* olevan kaksi tehtävää. Ensimmäinen tehtävä on tukea kestävyyttä edistäviä prosesseja niin arkielämän kuin yhteiskunnankin tasoilla. Toinen tehtävä on kestävyuden nimissä tapahtuvien prosessien ja niiden seurauksien kriittinen tarkastelu. Tässä tutkimuksessa kriittinen tarkastelu perustui vahvan kestävyuden määritelmään ja kohdistui kulttuurisiin ja diskursiivisiin prosesseihin, joissa ruokahävikin vähentämisestä (ja ruokajätteen välttämisestä) on tehty kestävyyskysymys. Etnologina kysyin, minkälaisia muotoja kestävyuden tavoittelu ruokahävikin vähentämisessä saa. Kestävyystutkijana tarkastelin, miten nämä muodot vahvan kestävyuden näkökulmasta edistävät kulttuurista transformaatiota ja kestävyysmurrosta. Jälkimmäistä perustelen sillä, että ruokahävikin vähentämisellä on selkeä poliittinen kytkös ja yhteiskunnallinen päämäärä: (ruokajärjestelmän) kestävyuden lisääminen. Tuo päämäärä muodostaa ruokahävikin vähentämisen perusteen nykyisessä tieteellisessä ja poliittisessä diskurssissa. Juuri kestävyuden nimissä meidän pitää vähentää ruokahävikkiä: tutkia sitä, kirjoittaa siitä, muodostaa poliittisia tiekarttoja, valistaa muita ja vahtia omaa käyttäytymistämme. Ruokahävikin vähentämisen merkitystä ja potentiaalia kestävyuden edistämiseksi ei ole juurikaan kyseenalaistettu julkisessa keskustelussa. Siksi kysymys, johon tutkimukseni kiinnittää huomiota, on kestävyystutkimuksen esittämä kysymys toimenpiteistä, joita elämänedellytysten turvaaminen maapallolla edellyttää. Pelkkä kulttuuristen prosessien tarkastelu olisi kyllä tieteellisesti kiinnostavaa, mutta ei tarjoaisi paljoa lukijalle, joka pohtii ruokahävikin vähentämisen merkitystä suhteessa kestävyyskysymykseen. Siten tutkimuksen yhteiskunnallinen merkitys jäisi epäselväksi sekä niille, joille ruokahävikin vähentäminen merkitsee kestävyyttä, että niille, jotka asiaa epäilevät.

Kulttuurisen ilmiön tarkastelu määrättyä kestävyuden määritelmää vasten ei ehkä ole erityisen etnologinen lähtökohta. Tyypillisesti etnologisen tutkimuksen vahvuutena onkin juuri sen kyky nostaa esiin, miten erilaiset ihmiset ja yhteisöt toimivat ja ajattelevat: miten he merkityksellistävät kestävyyttä, mitä he itse pitävät kestäväksi tai miten he toteuttavat kestävyyttä omassa elämässään? Näin voidaan myös tarkastella ristiriitoja erilaisten kestävyyskäsitteiden ja -pyrkimysten välillä ja ympärillä ottamatta kuitenkaan kantaa siihen, mikä itse asiassa on kestävä. Tällainen tutkimus on arvokasta, koska se lisää keskustelun moniäänisyyttä ja tekee näkyväksi kestävyuden tavoitteluun kytkeytyviä konflikteja säilyttäen kuitenkin etäisyyden käynnissä olevaan poliittiseen kestävyysprojektiin. Tutkimus, joka sitoutuu (mihin tahansa) kestävyuden määritelmään ja tavoitteeseen, on eri tavalla sidoksissa myös poliittiseen kestävyysprojektiin.

Olenkin joutunut pohtimaan, miten tutkimukseni, ja eritoten tapani käyttää ja määritellä kestävyiden ja kestävyysmurroksen kaltaisia käsitteitä, suhteutuu siihen poliittiseen projektiin, johon tutkimukseni osaltaan myös kohdistuu. On mahdollista, että pelkästään käyttämällä kestävyiden käsitettä ja tekemällä sen edistämistä tutkimukseni tavoitteen tulen aikomattani uusintaneeksi vallalla olevaa kestävyysdiskurssia.

Onko kestävyiden käsitteen käyttäminen ylipäätään mielekäästä? Vahvan kestävyiden sijasta voisi puhua esimerkiksi *ekologisesta murroksesta, ekologisesta jälleenrakennuksesta, tarpeiden tyydytyksen järjestelmien muutoksesta tai yhteiskunnallisen aineenvaihdunnan mullistuksesta* (ks. Lähde 2023). Näillä käsitteillä on omat taustansa ja merkityksensä, mutta kaikki lähtevät liikkeelle tarpeesta sopeuttaa sosiaaliset ja taloudelliset järjestelmät ekologisiin ja materiaalisiin rajoihin. Ne korostavat jatkuvuuden sijaan perinpohjaista, kaikille elämänaloille ulottuvaa muutosta: ”on tehtävä erilaisia asioita eri tavoilla” (emt.). Siinä mielessä ne kuvaavatkin tutkimukseni näkökulmaa tarkemmin kuin kestävyiden edistäminen tai kestävyysmurros, joita käytetään myös suhteellisen pienen mittakaavan muutoksista, erityisesti poliittisissa diskurssissa. Toisaalta, koska kestävyys on tutkimuksessani läsnä tutkimuskohteena ja emic-terminä (ruokahävikin vähentämisen julkilausuttuna tavoitteena) sitä lienee perusteltua käyttää myös käsitteellisenä työkaluna tutkittaessa minkälaista kestävyyttä, tai minkälaisia kestävyiksiä, ruokahävikin vähentäminen tuottaa ja millä tavoilla. Onhan tutkimukseni tarkoitettu puheenvuoroksi aiheesta käytävään tieteelliseen ja yhteiskunnalliseen keskusteluun. Kestävyystutkimuksen tavoitteen (tuottaa työkaluja kestävyysmurrokseen) omaksuminen edellyttää kuitenkin käsitteen merkityksen auki kirjoittamista; tässä tutkimuksessa tein sen *vahvan kestävyiden* ja kokonaisvaltaisen *kestävyysmurroksen* määritelmiin tukeutuen. Kysymys on myös tutkimuksen (poliittisesta) paikantamista ja erityisesti sen näkyväksi tekemisestä.

Tutkimukseni korostaa tarvetta keskustelulle, joka pureutuu näkymättömäksi jääviin yhteyksiin ja kannustaa yhteisöjä pohtimaan laaja-alaisesti jättestä elävästä järjestelmästä ja ruokaylijäämän kulttuurista irtautumista ja sitä, mitä se konkreettisesti merkitsisi. Kotitalouksien ruokahävikin vähentämisen kaltaiset rajatut näköalat ja pelkistetyt, konkreettiset keinot ovat tarpeen, sillä vain konkreettisten toimenpiteiden kautta kestävyyspyrkimykset voivat käydä toteen. Sitä paitsi yksinkertaisimpienkin käytäntöjen muuttamisessa on haastetta yllin kyllin. Yhteiskunnallista tehtävää toteuttavien tutkijoiden työnä on kuitenkin konkreettisten ratkaisujen etsimisen *lisäksi* hakea uusia perspektiivejä. Meidän pitäisi pyrkiä kokonaisuuksien hahmottamiseen. Tämän kaltainen moniulotteinen ja itse-kriittinen tarkastelu on mahdollista juuri soveltavassa kulttuurien tutkimuksessa ja yhteiskuntaetnologiassa. Antimme monitieteiselle tutkimuskentälle on ilmiöiden kulttuuristen ulottuvuuksien ja merkityksen esiin tuomisen lisäksi ilmiöitä koskevien kulttuuristen ennako-oletuksien tunnistaminen, myös omaa tutkimustamme ja oman ajattelumme paradigmoja koskien. Tutkimustamme luonnehtii kontekstointi, reflektointi ja lähentymisen ja etääntymisen vuorotteluun perustuva abstraktiotason vaihtelu. Näitä välineitä hyödyntäen kulttuurien tutkimus voisi vielä kunnianhimoisemmin pyrkiä kontekstoimaan ja

suhteuttamaan tutkittavia kulttuurisia ilmiöitä käsiteltävien kysymyksien ja ongelmien kokonaiskenttään – esimerkiksi globaalien talouden konteksteja kaihtamatta. Pitäisin tätä yhtenä keskeisimmistä yhteiskuntaetnologian tehtävistä.

Työssäni olen pyrkinyt purkamaan ”ilmeisyyttä”, jolla isovanhempien sukupolvi ja globaalien ruokajärjestelmän kestävyysongelmat kytkeytyvät toisiinsa ruokahävikin vähentämisen projektissa. Olen tarkastellut kehityskulkuja, jotka aikaisemmassa tutkimuksessa on otettu itsestäänselvytenä tai joita ei muuten vain ole katsottu tarpeelliseksi tarkastella. Lisäksi olen pyrkinyt välttämään ruokahävikkitutkimukselle tyypillistä ongelmanasettelua, jossa ruokahävikin synty, toisin kuin sen välttäminen, näyttäytyy selitystä vaativana ilmiönä. Tarkoitukse- nani ei missään nimessä ole sanoa, ettei isovanhempien sukupolvella olisi tarjota ratkaisuja nykyajan ongelmiin, vaan pohtia avoimesti, mitä merkitystä kuvatulla erilaisten projektien yhteen kietoutumisella saattaa olla ruokahävikin vähentämisen ja laajemmin kestävyysmurroksen kannalta.

Tutkimukseni keskeinen sanoma tiivistyy seuraaviin kolmeen väitteeseen:

Ensinnäkin arkipäiväistä kestävyyttä tai kestävyiden arkipäiväistämistä tuottaessa ja tarkastellessa on oleellista ymmärtää sekä sen potentiaali että rajoitteet suhteessa kestävyyspyrkimyksiin.

Toiseksi, kun edistetään ruokahävikin vähentämistä kestävyysnäkökulmasta, on oleellista ymmärtää sekä *ruokajätteen välttämisen projektiin* liittyvä potentiaali että sen rajoitteet suhteessa kestävyyspyrkimyksiin.

Kolmanneksi kestävyysmurroksen aikaansaamiseksi tarvitaan parempaa ymmärrystä tarvittavien muutosten laajuudesta. Ruokahävikin suhteen on pohdittava, mitä kulttuurinen transformaatio merkitsee ja miten sitä voisi edistää suhteessa jätteen tuotannosta riippuvaiseen järjestelmään ja ylijäämän kulttuuriin. Osallisuus vaikeiden kysymysten käsittelyyn on kulttuurisen kestävyiden edellytys.

Yhtäältä tutkimukseni tukee etnologisessa kestävyystutkimuksessa esitettyä ajatusta siitä, että jo olemassa olevien tai jo unohtuneiden kestävien käytäntöjen esiin nostaminen (Marshall 2023; Jönsson 2022) on oleellinen osa kestävyysmurrosta, koska niiden avulla luodaan kulttuurista jatkuvuutta, osallisuutta ja hyväksyttävyyttä kestävyystavoitteille. Toisaalta se osoittaa, ettei niiden merkitys kestävyiden näkökulmasta ole yksiselitteinen; murrospotentiaali riippuu siitä minkä suhteen jatkuvuutta (ja katkoksia) tuotetaan. Lisäksi olen esittänyt, että kytkentä *ruokahävikin välttämiseen* saattaa tarpeettomasti rajoittaa *ruokahävikin vähentämisen* projektissa otettavaa näkökulmaa ja siinä tuotettavaa yksilön toimijuutta. Avoimen ihmettelevä, itsestään selvyiksiä purkava lähtökohta voisi olla hyödyksi sekä aihetta käsittelevässä tutkimuksessa että kuluttajavalistuksessa. Sen sijaan, että ruokahävikin tuottamista lähestytään (järjestelmän tai yksilön) virheenä tai moraalisten velvollisuuksien laiminlyöntinä, siinä voitaisiin

keskittyä kulttuuriseen transformaation ja toisin toimimisen mahdollisuuksien tuottamiseen kulutusyhteiskunnan kontekstissa, jossa ruokahävikin välttäminen ja vähentäminen voi olla työläämpää kuin sen tuottaminen. Keskeistä on huomion kiinnittäminen ruokahävikki-ongelmaa, kansalaista ja kuluttajaa koskeviin lähtöoletuksiin ja rajauksiin.

Tutkimukseni käytännöllinen merkitys liittyy ennen kaikkea siihen, mitä sanottavaa sillä on ruokahävikin vähentämiseen osallistuville toimijoille, esimerkiksi medialle, tutkijoille ja valistajille. *Helsingin Sanomat* ja media laajemminkin on tarttunut hanakasti ruokahävikin vähentämiseen, ja sillä on ollut merkittävä rooli hävikin vähentämisen projektin ja arkipäiväisen kestävyuden tuottajana. Ruokahävikkiä koskeva tutkimus ja hävikki-ongelma ovat saaneet sitä kautta näkyvyyttä, ja kotitalousjärjestöt ovat päässeet jakamaan neuvojaan suurelle yleisölle. Lehden linjaa ilmaisevat pääkirjoitukset aiheesta osoittavat, että asia on koettu tärkeäksi ja siihen on haluttu vaikuttaa. Tähän innokkuuteen nähden on hämmäntävää, että kriittinen journalismi aiheen ympärillä loistaa poissaolollaan. Niin kauan, kun suurin osa suomalaisista ajattelee kierrättämisen ja ruokahävikin vähentämisen tekevän elämäntavastamme kestävä, kriittisen journalismin poissaoloa voi hyvästä syystä pitää kestävyysongelmana.

Monitieteinen ruokahävikintutkimus teki ruokahävikin näkyväksi ja nosti sen yleiseen keskusteluun. Valikoituihin rajauksiin ja oletuksiin perustuvat, tietyn reunaehtojen vallitessa pätevät, tutkimustulokset muuttuivat julkisessa keskustelussa todellisuutta kuvaaviksi tosiasioiksi, kuten ”suomalainen heittää roskiin keskimäärin 24 kiloa ruokaa vuodessa”. Faktojen mukana myös tutkimuksen lähtöoletukset ja rajaukset siirtyivät julkiseen keskusteluun. Esimerkkeinä voidaan mainita suomalainen ruokahävikin määritelmä, tarkastelun rajaaminen suomalaiseen ruokaketjuun ja kuluttajan vastuu omasta ruokahävikistään. Näiden läpilyöntiä mediassa ja yleisessä tietoisuudessa voidaan pitää melkoisena onnistumisena ja osoituksena tieteellisen tutkimuksen yhteiskunnallisesta merkityksestä, olkoonkin että taustalla on ollut poliittista tahtoa, EU:n ja valtion rahoitusta ja viestinnän ja kuluttajavalistuksen ammattilaisia. Toisaalta tutkimuksen rajaukset ja oletukset ovat ohjanneet syntynyttä keskustelua ehkä liikaakin. Osa tehdyistä rajauksista perustuu tietoiseen harkintaan ja tieteelliseen käsittelemääritykseen. Esimerkiksi selkeä ja yhtenäinen ruokahävikin määritelmä on keskeisessä roolissa kansainvälisissä vertailuissa ja mitattaessa ja seurattaessa ruokahävikin määriä. Julkisessa keskustelussa tarkat määritelmät myös auttavat hahmottamaan ongelmaa ja fokusoimaan keskustelua. Voi kuitenkin käydä niin, että harkitut määritelmät muuttuvat ennako-oletuksiksi ja näkökenttää rajaa- viksi tosiasioiksi. Esimerkiksi ruokahävikin määritelmän muuttuminen käsitteellisestä rajauksesta ”tosiasiaksi” on jossain määrin irrottanut hävikki-ongelman alkuperäisestä kontekstistaan, eli ruokajärjestelmän – tai laajemmin tuotannon ja kulutuksen järjestelmän – kokonaiskestävyyden ongelmasta. Lisäksi osa oletuksista on ollut vähemmän tietoisia. Esimerkiksi kuluttajan tai kuluttajan vastuun käsitteitä ei missään vaiheessa määritelty tai problematisoitu tutkimuksissa, joiden mukana ne nousivat julkiseen keskusteluun. Ne tulivat tutkimuskeskustelun osittain kestävä kuluttamisen diskurssista ja osin *ruokahävikin välttämisen*

projektista. Ne heijastelivat ruuan pois heittämisen kulttuurista problematiikkaa ja ehkäpä juuri siksi tulivat osaksi keskustelua niin luontevasti.

Vahingoittamisen välttäminen on yksi keskeisistä ihmistieteellisen tutkimuksen eettisistä periaatteista (Kuula 2006). Etnologiassa ja antropologiassa tutkimusta tehdään usein haavoittuvassa asemassa olevien ihmisten tai sensitiivisten aiheiden parissa (ks. Hämeenaho ja Väkeväinen 2022; Hytönen ja Salenius 2017). Kolonialistinen historia (ks. esim. Tammisto ja Wilenius 2021, 19–20) on myös opettanut, että tutkimusta ja sen tuloksia voidaan käyttää varsin kyseenalaisiin tarkoituksiin, ja näin ollen alalla onkin totuttu ennakoimaan ja reflektimaan tutkimuksesta aiheutuvia haittoja ja vahinkoja (ks. esim. Fingerroos 2003). Vaikka tutkija ei suoranaisesti ole voi olla vastuussa siitä, kuinka hänen tutkimustuloksiaan myöhemmin käytetään, ennakoivan tutkimuseettisen reflektion pitää ulottua myös tutkimuksen ennalta arvaamattomiin vaikutuksiin ja laajemminkin siihen, minkälaista todellisuutta tutkimusprosesseissa ja -julkaisuissa tuotetaan ja minkälaisiin vallankäytön prosesseihin niiden puitteissa osallistutaan. Ruokahävikin tutkimuksessa tällaisia pohdintoja ei ehkä ole koettu tarpeelliseksi, tärkeintä on ollut tuottaa tietoa ja vaikutuksia. Toisaalta juuri vaikuttavuuden takia tutkimuksen lähtöoletuksia ja vaikutuksia olisikin hyvä reflektoida. Tutkimuksen vaikutukset eivät välttämättä kohdistu sinne, minne niiden on toivottu kohdistuvan. Esimerkiksi ruokahävikin vähentämisen sijaan tuloksena saattaa olla keskustelun näkökulman rajaaminen. Siinä, missä tutkimuskentällä on tapahtunut paljon 2010-luvun alkuvuosista, erityisesti kotitalouksien ruokahävikkiä koskeva mediakeskustelu toistelee samoja oletuksia kuluttajasta ja tämän vastuusta – olkoonkin että viime aikoina julkisuudessa on alkanut näkyä myös kriittisiä puheenvuoroja ruokahävikistä. Kenties niitä on syytäkin toistella, koska kotitalouksien ruokahävikissä ei ole havaittu merkittävää vähenemistä. Tai kenties olisi aika tarkistaa oletuksia.

Vaikka tutkimukseni ei kohdistunut ruokahävikin torjumiseen tähtäävään kuluttajavalistukseen ja kampanjointiin, ne näkyvät sekä media-aineistossa että haastatteluissa. Hävikkifestarit, josta haastateltavat rekrytoin, oli kuluttajavalistustapahtuma, jossa hyödynnettiin Hävikkiviikon kuluttajavalistusmateriaaleja. Valistusmateriaalit kaiuttavat yhtäältä tieteellisen tutkimukseen perustuvaa faktatietoa hävikkiongelmasta ja toisaalta *ruokajätteen välttämisen* projektista tuttuja arjen hävikintorjuntakeinoja. Niissäkin vaikuttavat tieteellis-poliittisesta ja kotitalousdiskurssista omaksutut oletukset kuluttajan luonteesta, vastuusta ja roolista suhteessa ruokahävikin syntyyn ja vähentämiseen. Esimerkiksi hävikkiviikon kampanjamateriaalit toistavat kuluttajan vastuuta *omasta* ruokahävikistään. *Ruokajätteen välttämisen* projektin koko potentiaalia ei kenties ole saatu hyödynnettyä kuluttajavalistuksessa, jossa kuluttajia patistetaan nuukalle tielle jakamalla tietoa ja nuhtelemalla – toki jossain määrin myös inspiroimalla.

Ruokahävikkiin liittyvien vakavien pelien tarkastelu antaa viitteitä siitä, miksi ja miten ihmiset ottavat kulttuurisia kestävyysprojekteja omikseen ja osallistuvat niiden tuottamiseen. Hävikin välttämiseen ja vähentämiseen kytkeytyy hiljaista kulutuskulttuurin vastustamista, aktiivisia vaikuttamispyrkimyksiä ja poliittista kuluttajuutta. Jälkimmäiset näyttäisivät liittyvän ennen kaikkea

kestävyyden ympärillä tapahtuviin vakaviin peleihin, mutta turhan tuhlauksen ja konsumeristisen materiaalitulvan vastustaminen liittyy oleellisesti myös ruokajätteen välttämiseen. Tutkimuksessa kuvatut projektit eivät välttämättä ole kaikkien projekteja, ja sitä, ovatko ne ”keskimääräisen kansalaisen” pelejä vai eivät, tämä aktiivisiin ja tiedostaviin kaupunkilaisiin keskittyvä tutkimus ei kerro. On kuitenkin oletettavaa, että tämänkaltaista vastarintaa voi olla myös ihmisillä, jotka eivät lähtökohtaisesti ole aktiivisia ruokahävikin vähentämisen tai kestävyiden suhteen. Vastarinnassa on potentiaalista kulttuurista voimaa, jonka hyödyntäminen valistustyössä kuitenkin vaatii kuluttajan vastuuseen ja rooliin liittyvien oletuksien työstämistä. Siinä missä kampanjamateriaaleissa on panostettu hävikkiongelman havainnollistamiseen ja hävikintorjuntakeinojen tarjoamiseen, niissä ei niinkään ole käsitelty yksilön toiminnan merkitystä isossa kuvassa. Vaikka kysymys on hankala, eikä yksiselitteisiä vastauksia ehkä kannatakaan antaa, sen käsittely saattaisi olla hyödyllistä. Aikaisempi poliittisen kuluttamisen tutkimus korostaa toimijuuden ja vaikutuksen reflektoinnin merkitystä yksilön toimijuuden synnyttämisessä, ja myös haastatteluaineiston perusteella usko omiin vaikutusmahdollisuuksiin – ja toisaalta niiden rajallisuuden hyväksyminen – näyttäisi oleelliselta toimeen tarttumisen kannalta.

Toivon, että tutkimukseni tarjoaa ajateltavaa kaikille, jotka pohtivat, mitä merkitystä heidän omilla toimillaan tai ylipäättään ruokahävikin vähentämisellä tai kestävyiden tavoittelulla on. Vaikka tutkimukseni ei tarjoa selkeitä vastauksia näihin kysymyksiin, se voi auttaa hahmottamaan omia ajatuksia, toimintaa ja tunteita osana ruokahävikkiongelmia ja sen laajempaa ekologista ja yhteiskunnallista kontekstia. Kenties se myös kannustaa vallitsevien ennakko-oletuksien ja paradigmojen haastamiseen – niin itsessä kuin ympäristössäkin.

SUMMARY

According to estimates, nearly one-third of the food produced globally is lost or wasted at some point in the food chain. The situation is intolerable in the face of the sustainability challenges in the global food system. Food production is the major cause of global climate emissions, land and freshwater use, and biodiversity loss. In addition, nearly a billion people are undernourished, with unequal power relations limiting the availability of the food produced. Accordingly, major changes are needed in the food system, including a remarkable reduction in food waste (Willet et al. 2019; Rockström et al. 2020). In 2015, food waste was specified as a sub-target in the UN Agenda 2030 sustainability target 12, Sustainable production and consumption, and the European Union has implemented the target in its Circular Economy policies. Households being the major single source of food waste in the area, consumer education has played a critical role in the fight against food waste, and consumers have been mobilized to reduce their food waste all over Europe. In Finland, for instance, a particular campaign week against waste [*Hävikkiweek*] has taken place annually since 2013. The renewed societal interest in food waste has been called “the new visibility of food waste” (Evans, Campbell, & Murcott 2012). In my ethnological dissertation, I discuss the cultural transitions and continuities produced by the new visibility.

In this article-based dissertation, I focus on household food waste reduction and its cultural dynamics in 2010s Finland. My research data consist of articles on food waste published in the major Finnish newspaper *Helsingin Sanomat* (2010–2017) and eight thematic interviews with people recruited at a consumer education event, *the Food Waste Festival* [*Hävikkifestarit*], organized during the 5th annual Week Against Food Waste in Helsinki in 2017. My interviewees participated in the event as visitors (six) and as presenters (two). They were knowledgeable on the issue; in addition to positioning themselves as consumers and interested citizens, some perceived the issue from a professional or activist point of view. My dissertation consists of three articles: In the first book chapter, “Mobilizing consumers for food waste reduction in Finnish media discourse” (*Food Waste Management: Solving the Wicked Problem*, 2020), I investigated how the food waste problem and consumer responsibility were constructed in the newspaper *Helsingin Sanomat* in the 2010s when the issue was brought up in public discourse. The second article, “Banal sustainability: Reconstituting the cultural norm of not wasting food” (*Ethnologia Europaea* 2022), discussed how the citizens I met at the Food Waste Festival gave meaning to food waste reduction in research interviews. In the third article, “Food waste reduction: Political consumerism and tactics of resisting consumer overflow” (*Ethnologia Scandinavica* 2023), I focused on the way interviewees constructed their own agency and responsibility in relation to food waste reduction. In the analysis, I applied Norman Fairclough’s (1992) contextual framework for analyzing media texts (Article 1), the Jackie Abell and Greg Myers’ (2008) method for the critical discourse analysis of interview data (Article 2), and finally, I used the method of

resisting reading (Fetterly 1978; Lakomäki, Latvala, & Lauren 2011) (Article 3). I adapted methodological perspectives from sustainability, discourse, and governmentality studies and employed the concepts of 'cultural projects' and 'serious games' (Ortner 2006), 'everyday tactics' (de Certeau 1984), 'banal sustainability' (Kajiser 2019), and 'political consumerism' (Føllesdal 2004) in the analysis. A more precise description of the data and methods can be found in the articles.

In this compilation, I draw together the findings and discuss them from the point of view of sustainability transformation, particularly cultural transformation. Building on the concepts 'cultural projects' and 'serious games' by anthropologists Sherry B. Ortner (2006), I approach food waste reduction, as presented in the three articles, from the point of view of intermingling cultural and personal projects (serious games). This enabled investigating people's individual goals and endeavors in relation to the political and cultural quest for food waste reduction. I focused on the intersections of private and public, personal and political, societal and individual – an interest that unifies the three articles and their theoretical underpinnings. My main research question has been: *how did food waste reduction become a cultural project uniting people and societal institutions in Finland in the 2010s?* This question is approached from two different angles: First, I investigated the construction of the cultural project in media discourse: *how was food waste constructed as an urgent social issue that everybody should be aware of?* (Article 1). Second, I scrutinized personal projects around food waste reduction: *how did food waste reduction take shape, and how was it made meaningful in people's everyday lives?* (Articles 2 and 3.) Finally, building on a strong definition of sustainability, I discuss the possibilities of sustainability transformation and cultural change embedded in food waste reduction.

An ethnological perspective on food waste and sustainability studies

My research is situated in the burgeoning field of multidisciplinary research on food waste, exploring the extent, impact, and reasons for food waste as well as the means of reducing it throughout the food system. I depart from the recently expanded field of waste studies and the contemporary social and cultural studies of food waste. On one hand, these studies have claimed the critical role of social practices in the production and reduction of food waste: instead of individual attitudes, behaviors, and choices, as often expected, food waste results from social practices. To reduce food waste, changes are required in food-related social practices and the way they are organized in relation to other social practices, such as work and leisure. On the other hand, these studies have stressed the social, economic, and political dimensions of food waste. Instead of being a futile, unfortunate side effect of production, waste plays an essential part in the production of value and social relationships (Gille 2010, 2012; Cloke 2020; Giles 2020). In the current corporate regime, value production is dependent on waste production. For instance, while the production of excess is elementary to mass consumption, value production requires removing the excess from the market.

(Cloke 2016, 2020; Giles 2020.) While the materiality of waste is overwhelming, its production and management require discursive labor. In addition to the social character and vivid materiality of waste at the grassroots level of everyday life, attention should be paid to the production of waste and social relationships at the macro level of social, political, and economic institutions: the waste regimes (Gille 2010). For example, unequal power structures in global trade and the economy may result in food waste at both ends of the food chain, and therefore, e.g., agricultural subsidies and global finance and trade policies are important elements in food waste reduction (Gille 2012; also, Bernstein 2016; Ray 2020).

Scrutinizing the way top-down sustainability policies and grassroots everyday endeavors meet in the cultural project of food waste reduction, my research aligns with previous ethnological studies on the intersection of everyday life and institutional power. For over a century, households and kitchens have served as a playground for ideological struggles, providing an arena for implementing political projects and ideals from nation-building and modernization to circular economy and sustainable consumption (see Jönsson 2019). In the past few decades, practices taking place in the private areas of life have become even more important, since producing self-regulating subjects of power has become the number one strategy of neoliberal government (Sandberg 2014). The discursively produced subject positions of responsible (green, sustainable, ethical) consumers are also being adopted by real people in different contexts. Consumer responsibility has also been emphasized in food waste reduction, but little research exists on how the responsibility is produced in various real-life contexts and how and why people adopt the positions, goals, and ideals produced in the cultural and political project of food waste reduction. More research is needed because through responsibility, continuity, and change, power relations are produced.

Finally, my ethnological study on food waste is positioned in sustainability studies. As a sustainability researcher I join in the (academic) quest for factors that enable us to continue living on planet Earth and adjust our social and economic activities within planetary ecological boundaries (see Heikkurinen 2014). I adopt the “strong” definition of sustainability. Whereas the hegemonic sustainability discourse seeks balance between the three pillars of sustainability – ecological, social and economic – often emphasizing economic growth, strong sustainability insists adapting all human action to ecological limits. This means that major reconstructions are needed in all social systems (Bonnedahl, Heikkurinen & Paavola 2022). A profound sustainability transformation requires paradigmatic changes, meaning changes in the assumptions, beliefs, and goals that orient social action at the systemic level (Soininen et al. 2022). In this study, my focus is on the cultural elements and processes that either support or restrain sustainability transformations – that is, cultural sustainability (Marshall 2016; Sonc-Rautio 2019). I define cultural sustainability as the shared understanding of meanings, ends, and means by which communities and societies can continue their existence without damaging others’ capabilities to do the same (Dessein et al. 2015). Crucial elements in cultural sustainability are change (letting go of what

is unsustainable) and communities' abilities to participate in the processes in which sustainability goals and means are defined and realized (Sonc-Rautio 2019).

Banalizing sustainability: two cultural projects

To understand cultural continuity and change, I built on Ortner's (2006) conceptualization of individual agency in relation to cultural practices. While cultural practices orient social life and shape people as social actors, social actors reproduce and, to some extent, transform these practices (p. 129). Individual agency is situated in the pursuit of goals and enactment of culturally constituted personal projects—"serious games"—that are played out within the dominant situation attached to dominating cultural projects (pp. 129–153). Ortner states that to understand agency, we need to understand what these cultural games are, what their ideological underpinnings are, and how playing the game reproduces or transforms these underpinnings (p. 152). Here, this meant investigating the cultural project of food waste reduction (as represented in the newspaper material) in relation to the personal projects (appearing in the interview responses) in which the cultural project is enacted and made meaningful in everyday life.

I describe food waste reduction as consisting of two intermingling cultural projects: *food waste reduction* and *food waste avoidance*. By the former, I mean the recent political project targeting a more sustainable food system, while the latter refers to an earlier cultural project stemming from 19th-century household economic education and advice and the underlying traditional cultural problematics of food waste. As stated by Peter Miller and Nikolas Rose (2010), social problems are constructed in relation to their assumed solutions. From the very beginning, the public discourse on food waste assumed individual consumers were the core players in making and solving the problem. This assumption still dominates the discourse on sustainable consumption (Evans et al. 2017), but in food waste reduction, it is reinforced by meanings and ideals rooted in earlier Finnish household education and traditional ideas of ideal citizenship. Food waste avoidance provided fertile soil for the political sustainability project but also played a part in framing the food waste problem and its solutions. The mixing of earlier and more current cultural attitudes has taken place both in the cultural (political) project represented in the media data and in the meaning-making processes and serious games represented in the interviews.

In the media discourse, the entanglement of the two cultural projects appears in the discourses on consumer mobilization (see article 1). Food waste entered the Finnish public and media discourse at the turn of 2010s, brought up by the research institution MTT, which began investigations on the amount, reasons, and impacts of food waste in the Finnish food chain. Grounded in previous European discourse, *the scientific-political discourse* constructed food waste as a major sustainability issue based on scientific arguments and

representations. It declared the urgency of food waste reduction and consumer responsibility. Soon, this discourse was coupled with *the discourse of household economics*, contextualizing the problem within household practices and providing practical tips and skills to help people manage the “messy” every day. Both discourses underlined individual consumers’ responsibility for their own food waste, limiting the role of individual citizens to managing their own consumption and household practices. A little later, a third discourse shifted focus to *the new urban food culture* in the city of Helsinki, which fostered new modes of consumption based on redistributing surplus. While representing food waste reduction in terms of opportunities and engaging consumers to participate in the creation of new food consumption practices, the discourse constructed the new urban food culture as a trendy lifestyle for conscious middle-class consumers. The potential of these practices in addressing sustainability was never questioned, nor were the structural drivers of surplus on which they were based. Overall, the structural and political issues related to household food waste remained absent and went beyond the resulting cultural project of food waste reduction.

In the interviews, the mixing of the two cultural projects appears in the way interviewees construct the rationale for food waste reduction (see article 3). The rationale is constructed using three discourses: *circular economy discourse*; *environmental and sustainability discourse*; and *discourse on thrift and frugality*. While the first two derive from current sustainability pursuits and related circular economy policies, the latter is based on values, ideals, ideologies, practices, and mentalities inherited from previous generations, particularly thrift and frugality. According to this older view, food waste should be avoided because it feels bad and contradicts the traditional cultural norm of not wasting food. The norm is based on previous generations’ experiences of scarcity and shortage, which have been fortified by home economics education which sought to produce thrifty, frugal citizens. Most of the new meanings derived from sustainability and circular economy are attached in research participants’ responses to the traditional ones. These new meanings update and reconstitute the traditional norm of not wasting food by making it societally meaningful in the current context of environmental crises. In the meantime, traditional means and mentalities related to food waste avoidance create a continuity between a frugal past and a sustainable future and gain a new, political dimension in food waste reduction.

Using Lars Kaijser’s (2019) concept of banal sustainability, I describe food waste reduction as a process of domesticating the multifaceted issues of sustainability and food waste into daily choices and consumption practices. The process is two-dimensional. On the one hand, the abstract scientific knowledge on food waste is attached to everyday contexts and simplified into practical, doable everyday actions. Both the environmental burden of throw-away food and the positive impact of frugal cooking and “salvaged” food can be measured and calculated and thus made easily understandable. On the other hand, the process has politicized the banal everyday practices of food waste avoidance.

Simple actions like writing a shopping list or eating dinner leftovers for lunch are turned into socially meaningful activities. While politization enables identity and lifestyle projects on food waste typical of sustainable consumption, there is a strong tendency to democratize the food waste issue and normalize food waste reduction and avoidance practices. Participating in the project does not require economic resources, and given that the majority of Finns find food waste reduction important, its values and aims seem culturally accepted. Central to the process of banalization is the merging of the two cultural projects, that is sustainability-oriented *food waste reduction* derived from sustainable consumption and past-oriented *food waste avoidance* grounded in the traditional values of household economics education. By and large, this mixing has fostered the hegemonic sustainability project and framed the cultural and political understandings of the food waste problem and its solutions: consumer responsibility is highlighted at the expense of structural and political issues, and sustainability is mostly perceived as continuity of the status quo.

Responsibility as resistance: seeds of sustainability transformation?

From the perspective of strong sustainability, the changes promoted in food waste reduction seem insufficient. While pushing consumers to change their practices, political and structural issues and solutions remain invisible. Their absence from the public discourse on household food waste and consumer responsibility detaches them from the realm of everyday and ordinary consumption. This is consequential for two reasons. First, as a political sustainability project, food waste reduction mainly seeks continuity of the status quo, framing the culture of food production excess beyond the scope of the project. It seeks to fix the problem of excess without challenging the structures that cause it in the first place. This is most obvious in relation to the new urban food (waste) culture explicitly based on “salvaging” excess. However, most of our food-related everyday practices, like those of shopping, cooking, and care, are based on and reproduce the culture of excess; they would be impossible without the excess flowing through the food system. Encouraging consumers to make small amendments to their consumption, the current project does not pose the fundamental question, “What would it mean to give up the culture of food production excess?”. It leaves the “vastogenic” (meaning waste-creating and waste profiting) corporate regime intact (Cloke 2016). Second, this means excluding citizens from discussions on macro-level transformations, which is problematic from the cultural sustainability point of view.

Nevertheless, the position of responsible consumer-citizen also has transformative potential. It can be used to resist the consumerist overflow and to seek change in cultural practices. In my third article, I discussed food waste reduction in terms of the intertwined dynamics of utopian resistance and empowering political consumption. From this perspective, individual responsibility entangles with resistance. Regardless of the discourse the interviewees used in making meaning of food waste reduction, they reported

their actions as oriented toward resisting and managing the constant overflow of material in their everyday environment. The ultimate reason for food waste was situated in consumerist society, referred to rather vaguely as consumer culture, mass consumption, capitalism, or individualism. Supermarkets, 24/7, and Amazon Prime served as symbols for the destructive consumerist way of life with their ever-increasing choice, availability, and ease of consumption. The origin of the consumerist overflow was considered out of the reach of individuals to change it, but the interviewees had adopted various means to resist, manage, and live with it in their everyday lives. Resistance can be routinized and embodied, but it can also require learning and laboring on the self, as in the case of learning to trust one's own senses instead of best-by dates. In Michel de Certeau's (1984) terms, the everyday practice of food waste reduction or avoidance can be seen as another production, consisting of tactics that turn the (unavoidable) use of consumerist spaces, goods, and services into a meaningful activity. Through them, people create their own spaces for agency within the dominant system.

In this context, the subject position of responsible consumer can be used tactically to "take over" products, services, and practices provided by the consumerist society. Adopting the position enables using, developing, and passing on tactics of resistance. In addition, as part of the recent political and cultural sustainability project, private tactics of resistance merge into political consumption with more clearly stated goals. Tactics of food waste reduction can be seen as empowering and transformative and utopian and non-transformative at the same time (see Buchanan 2000). They are utopian because they maintain people's belief in a better future without disturbing the hegemonic order. Since people cannot escape the consumerist system that causes the overflow, resistance takes place from within, by the means it allows. Tactics make space for individual agency and empower people to employ their own projects while expecting more profound measures from more powerful actors, such as businesses and policies. They are part of individual enactments of the culturally constituted projects of food waste reduction, the serious games attuned to creative use of possibilities in reaching one's goals within the dominance of consumer society. People assume the political goal (food waste reduction) and the subject position provided (responsible consumer) because it fits and serves their own serious games. The projects around food waste reduction are both personal (not doing like the rest) and political (engaging other people to take on the project and play the game).

Taking seriously the resistant character of responsibility deepens the understanding of the cultural dynamics of food waste reduction. In real-life consumption practices, small-scale consumption practices and transformative imaginaries entangle and feed each other. The resistance in the interview material implies an understanding of and willingness to transform the waste-producing system, even though the discursive means to express it as well as the practical means of striving for it remain restricted. The resistance points towards shifting the paradigmatic assumptions—individual appetites, consumer choice, abundant choice—that orient food consumption (see Lonkila & Kaljonen 2023)

and limit all food system actors as part of the vastogenic corporate regime. The resistance seems to have potential for recognizing, challenging, and transforming the paradigms of this regime and the related culture of excess and for developing more radical visions of sustainability. There is an obvious need for cultural research to investigate and explicate the complicated connections between our everyday endeavors, cultural practices and macro-level regimes – and to create discursive resources to discuss them.

Conclusions

My conclusions can be summarized in the following statements: First, it is useful to differentiate between the two cultures at work in food waste reduction and recognize the differences in their origins and goals. Second, it is important to acknowledge both the potential and limitations of banal sustainability and the traditional project of food waste avoidance regarding sustainability transformation. Third, there seems to be unrealized power in the resistant character of consumer responsibility. I propose resistance has the potential for more radical visions of sustainability, particularly for transforming the vastogenic culture framing our everyday actions. Further investigations on the issue are needed in academia and beyond. Finally, I encourage a profound discussion on the cultural transformations required for adjusting human action within ecological limits. In the context of food waste reduction, this means asking what cultural transformations should be like and how they could be promoted in relation to the vastogenic regime and related culture of excess. While the transformation should not be determined by traditional food waste avoidance, the means and mentalities of this older cultural attitude and practice may be helpful in the process; they can be used to produce change as well as continuity. Instead of merely mimicking the means of scarcity in the context of abundance, the traditional project could be turned around, making its starting point our imaginative goal: what would a good life in scarcity look like, and how could we get there?

LÄHTEET

Tutkimusaineistot

Haastattelut:

8 keväällä 2019 tehtyä yksilöhaastattelua:

Haastattelu 1 (Ulla, 41–45 v.) 21.3.2019, 2h 20 min.

Haastattelu 2 (Elsa, 65–70 v.) 22.3.2019, 59 min

Haastattelu 3 (Jani, 21–25 v.) 22.3.2019, 78 min.

Haastattelu 4 (Tuukka, 31–35 v.) 9.4.2019 58 min

Haastattelu 5 (Tanja, 51–55 v.) 9.4.2019, 58 min.

Haastattelu 6 (Markus, 25–30 v.) 18.4.2019, 75 min.

Haastattelu 7 (Karina, 41–45 v.) 7.5.2019, 70 min.

Haastattelu 8 (Anna, 31–35 v.) 7.5.2019, 58 min.

Haastattelujen litteraatiota tarjotaan tutkimuksen päätyttyä arkistoitavaksi pseudonymisoituna Yhteiskunnalliseen tietoaarkistoon (FSD).

Materiaali Hävikkifestareilta:

Helsingin Teurastamolla 16.9. 2017 pidetyiltä Hävikkifestareilta otetut valokuvat. Tapahtumasta mukaan otetut esitteet, esim. Kuluttaja-lehti. Tutkijan hallussa.

Media-aineisto

Helsingin Sanomien (1997–2017) artikkelit hakusanalla *ruokahävik lähteet muotoa: vuosi/kk/pvä Kirjoittaja: Otsikko: Julkaisupäivä ja aika. Päivitiedot. Maininta ei-toimituksellisesta sisällöstä. [verkko-osoite]

Vuosilta 1997–2007 ja 2009 ei tuloksia.

081112 Timo Nykänen: Vanhuksen ostaman ruoan oltava halvempaa. Helsingin Sanomat 12.11.2008 2:00. Mielipide. [<https://www.hs.fi/mielipide/art-2000004612062.html>]

100924 Olli-Pekka Pihlaja: Mikä on ruoan kokonaishävikki Suomessa? Helsingin Sanomat 24.9.2010 3:00. Mielipide. [<https://www.hs.fi/mielipide/art-2000004758101.html>]

100929 Kirsi Silvennoinen. Ruokahävikkiä koko elintarvikeketjussa tutkitaan jo. Helsingin Sanomat 29.9.2010 3:00. Mielipide. [<https://www.hs.fi/mielipide/art-2000004759157.html>]

101103 Ruoan haaskaamiseen on puututtava. Helsingin Sanomat 3.11.2010 2:00. Pääkirjoitus / vieraskynä. [<https://www.hs.fi/paakirjoitukset/art-2000004766829.html>]

110513 Elina Lappalainen: Ravintoloiden tarjoilulinjastot synnyttävät ruokajätettä. Helsingin Sanomat 13.5.2011 3.00. [<https://www.hs.fi/talous/art-2000004806270.html>]

110703 Ruoan ekokuormaa on yhä vaikea punnita. Helsingin Sanomat 3.7.2011 3:00. Pääkirjoitus / vieraskynä. [<https://www.hs.fi/paakirjoitukset/art-2000004815815.html>]

110829 Jyrki Iivonen: Tutkimus: Ruoan hävikki rasittaa luontoa pakkausta enemmän. Helsingin Sanomat 29.8.2011 3:00. [<https://www.hs.fi/talous/art-2000004826085.html>]

111013 Kuluttaja haluaa ekologisen pakkauksen. Helsingin Sanomat 13.10.2012 10:41. [<https://www.hs.fi/talous/art-2000002507686.html>]

120407 Leena Becker: Tuoreena tunkiolle. Helsingin Sanomat 7.4.2012 3:00. [<https://www.hs.fi/sunnuntai/art-2000004866964.html>]

120419 STT: Kotitalouden heittävät eniten ruokaa roskeen. Helsingin Sanomat 19.4.2012 9:05. Päivitetty 19.4.2012 11:46. [<https://www.hs.fi/kotimaa/art-2000002526750.html>]

120420 Milka Sauvala: Miljoonia kiloja ruokaa hukkaan. Helsingin Sanomat 20.4.2012 3:00. [<https://www.hs.fi/kotimaa/art-2000004869011.html>]

120513 Miksi ravihevosten ohjastajilla on valkoiset housut? Helsingin Sanomat 13.2.2013 2:29. [<https://www.hs.fi/sunnuntai/art-2000002529859.html>]

120810 STT: Ravintoloissa päätyy ruokaa roskeen tonnikaupalla. Helsingin Sanomat 10.8.2012 16:46. [<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000002550747.html>]

120811 STT: Ravintoloissa päätyy ruokaa roskeen tonnikaupalla. Helsingin Sanomat 11.8.2012 2:25. [<https://www.hs.fi/kotimaa/art-2000002550787.html>]

120822 REUTERS-HS: Selvitys: Amerikkalaiset heittävät lähes puolet ruuastaan roskeen. Helsingin Sanomat 22.8.2012 1:06. [<https://www.hs.fi/ulkomaat/art-2000002553356.html>]

120822 REUTERS-HS: Amerikkalaiset haaskaavat liki puolet ruuastaan. Helsingin Sanomat 22.8.2012 2:25. [<https://www.hs.fi/talous/art-2000002553496.html>]

120828 Saara Kupsala ja Markus Vinnari: Tuotannon kasvattaminen ei ratkaise uhkaavaa ruokakriisiä. Helsingin Sanomat 28.8.2012. Mielipide. [<https://www.hs.fi/mielipide/art-2000002554899.html>]

120910 EU-maat ryhtyvät torjumaan ruokahävikkiä yhdessä. Helsingin Sanomat 10.9.2012 12:28. [<https://www.hs.fi/talous/art-2000002558058.html>]

121005 STT: Ilkka: Ruoan lahjoittamista hyväntekeväisyyteen helpotetaan. Helsingin Sanomat 5.10.2012 6:00 [<https://www.hs.fi/kotimaa/art-2000002564240.html>]

121010 STT: Tutkimus: Hävikin puolittaminen toisi ruokaa miljardeille. Helsingin Sanomat 10.10.2012 15:41. [<https://www.hs.fi/talous/art-2000002571209.html>]

121214 Hannele Suojanen: Kotitalouksien syömäkelpoinen ruokajäte rasittaa ympäristöä. Helsingin Sanomat 14.12.2012 2:25. Mielipide. [<https://www.hs.fi/mielipide/art-2000002599588.html>]

121227 Veroja ei pitäisi enää kiristää. Helsingin Sanomat 27.12.2014 2:22. [<https://www.hs.fi/paakirjoitukset/art-2000002602096.html>]

130303 Johanna Mannila: Ruokahävikin minimointi on taitolaji. Helsingin Sanomat 3.3.2013 2:00. [<https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000002617684.html>]

130516 Suomalainen heittää vuodessa 70 euron edestä ruokaa roskeen. Helsingin Sanomat 15.5.2013 12:14. [<https://www.hs.fi/kotimaa/art-2000002639008.html>]

130517 Jaana Savolainen: Ruokaa roskeen satojen miljoonien edestä. Helsingin Sanomat 17.5.2013 2:00. [<https://www.hs.fi/kotimaa/art-2000002639220.html>]

130616 Anneli Rantamäki ja Marianne Heikkilä: Ruokahävikkiä voidaan vähentää. Helsingin Sanomat 16.6.2013 2:00. Mielipide. [<https://www.hs.fi/mielipide/art-2000002645858.html>]

130626 Meeri Ylä-Tuuhonen: Vanhainkoti muutti biojätteet euron ylijäämäluonaksi. Helsingin Sanomat 26.6.2013 20:50. [<https://www.hs.fi/kotimaa/art-2000002657876.html>]

130628 Mari Vaara: Pääkaupunkiseudun asukas heittää 18 kiloa ruokaa roskiin. Helsingin Sanomat 18.6.2013 2:00. [<https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000002658223.html>]

131028 Narinkkatorilla tarjotaan keskiviikkona ilmainen lounas tuhansille. Helsingin Sanomat 28.10.2013 10:51. [<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000002684237.html>]

131110 Heli Saavalainen: Hihku-kunnat ovat onnistuneet vähentämään ilmasto-
päästöjään etuajassa. Haettu 10.22.2013 2:00. [<https://www.hs.fi/kotimaa/art-2000002687549.html>]

131113 Pipsa Palttala: Päivähoidon budjetti paukkuu kahdella miljoonalla. Helsingin Sanomat 13.11.2013 2:00. [<https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000002688335.html>]

140103 Kirsti Karttunen: THL:n tutkija: Lounas kannattaisi hinnoitella ruuan
painon mukaan. Helsingin Sanomat 3.1.2014. [<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000002700019.html>]

140112 Samuli Laita: Ilmastokatastrofi on liian lähellä. Helsingin Sanomat
12.1.2014 2:00. [<https://www.hs.fi/ihmiset/art-2000002701843.html>]

140131 Samuli Laita: Koulun ylijäämäruoka myyntiin. Helsingin Sanomat
31.1.2014 2:00. [<https://www.hs.fi/kotimaa/art-2000002706314.html>]

140226 Veera Heinonen: Sitra hyödyntää jo kansalaisten ideoita. Helsingin Sa-
nomat 26.2.2014 2:00. MieliPide. [<https://www.hs.fi/mielipide/art-2000002712620.html>]

140321 Essi Lehto: Valokuvaa jääkaappisi – viisi vinkkiä ruokahävikin pienentä-
miseksi. Helsingin Sanomat 21.3.2014. [<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000002718413.html>]

140321 Menot 21.–28.3. Helsingin Sanomat (Nyt) 21.3.2014 6:00.
[<https://www.hs.fi/nyt/art-2000002718120.html>]

140321 Menot 21.3. Helsingin Sanomat 21.3.2014 10:37.
[<https://www.hs.fi/nyt/art-2000002718323.html>]

140605 Tuomas Kokko: Päivän kasvo: Lea Sairanen. Helsingin Sanomat 5.6.2014
2:00. [<https://www.hs.fi/ihmiset/art-2000002736471.html>] Haettu 15.2.2018

140731 Johanna Mitionen: Kaupat haluavat ruokahävikistä eroon – ranskalainen kauppa myy edullisemmin vääränmalliset kasvikset. Helsingin sanomat 21.7.2014 13:56. [<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000002749898.html>]

140811 Kalle Koponen: Pakotteet vaikuttavat: Venäjänkieliset maitopurkit tulossa myyntiin Suomessa. Helsingin Sanomat 11.8.2014 20:41. Päivitetty 11.8.2014 21:20. [<https://www.hs.fi/talous/art-2000002752674.html>]

140812 Kalle Koponen: Venäjänkieliset maitopurkit tulossa myyntiin Suomessa. Helsingin Sanomat 12.8.2014 2:00. [<https://www.hs.fi/kotimaa/art-2000002752734.html>]

140814 Annika Rantanen: ”Tuote on merkittävä ja hinta halpa” – itämarkkinoille tarkoitetut tuotteet kauppoihin lähipäivinä. Helsingin Sanomat 13.8.2014 16:14.

140814 Annika Rantanen: Venäjälle tarkoitettuja tuotteita alehintaan. Helsingin Sanomat 14.8.2014 2:00. [<https://www.hs.fi/talous/art-2000002753209.html>]

140905 Menot 5.–11.9. Helsingin Sanomat (Nyt.fi) 5.9.2014 6:00. [<https://www.hs.fi/nyt/art-2000002758828.html>]

140906 Mark Autio ja Teppo Moisio: Ruuanhaku roskiksista on arjen aktivismia. Helsingin Sanomat 6.9.2014 2:00. Päivitetty 6.9.2014 7:50. [<https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000002759261.html>]

140907 STT: Kaupoista enemmän ruokaa leipäjonoihin. Helsingin Sanomat 7.9.2014 2:00. [<https://www.hs.fi/kotimaa/art-2000002759467.html>]

140911 Katja Bäcksbacka: Näin saat herkkuja ruokajämisistä – 30 hyödyllistä vinkkiä. Helsingin Sanomat 11.9.2014 13:52. [<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000002760556.html>]

140911 Tapahtumia torstaina 11.syyskuuta. Helsingin Sanomat 11.9.2014 2:00. [<https://www.hs.fi/i ihmiset/art-2000002760368.html>]

140911 Tuomas Kokko: Päivän vinkkaaja: Kirsi Silvennoinen. Helsingin Sanomat 11.9.2014 2:00. [<https://www.hs.fi/i ihmiset/art-2000002760377.html>]

140912 Elina Ovaskainen: Roskiin heitetty ruoka on turhaa tuhlausta. Helsingin Sanomat 12.9.2014 2:00. Mielipide. [<https://www.hs.fi/mielipide/art-2000002760601.html>]

140927 Teppo Moisio: Uudenlainen pakkaus osaa kertoa, onko ruoka ehtinyt pilaantua. Helsingin Sanomat 27.9.2014 16:03. Päivitetty 27.9.2014 16:44.

141127 Pauliina Grönholm: Elintarvikkeiden päiväysmerkintöjen käytössä eroja Pohjoismaissa. Helsingin Sanomat 27.11.2014 14:28. [<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000002781032.html>].

150119 Ida Roivanen: Tiesitkö, että maitoa ei kannata säilyttää jääkaapin ovelle? – Näillä vinkeillä parannat elintarvikkeiden käyttöikäsi. [<https://www.hs.fi/koti/art-2000002793713.html>]

150128 Eeva-Liisa Pere ja Pipsa Palttala: Suomalaiskokin lihavati palkittiin maailman kulusimmassa kokkikilvassa. Helsingin Sanomat 28.1.2015 20:23. Päivitetty 28.1.2015 22:04. [<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000002796235.html>]

150310 Anna Salminen: Pois heitetyn ruoan turvallisuutta ei voida taata. Helsingin Sanomat 10.3.2015 2:00. Mielipide. [<https://www.hs.fi/mielipide/art-2000002807258.html>]

150310 Marjaana Manninen ja Anna-Leena Miettinen: Ruokakasvatus osaksi opetussuunnitelmia. Helsingin Sanomat 10.3.2015 2:00. Mielipide. [<https://www.hs.fi/mielipide/art-2000002807240.html>]

150409 Chili sin carne -tostadat. Helsingin Sanomat 9.4.2015 2:00. [<https://www.hs.fi/ruoka/reseptit/art-2000002814754.html>]

150604 Antti Ämmälä: Tesco alkaa Britanniassa lahjoittaa jopa kymmeniä tonneja ruokaa hyväntekeväisyyteen. Helsingin Sanomat 4.6.2015 15:59. [<https://www.hs.fi/ulkomaat/art-2000002829402.html>]

150608 Emmi-Liia Sjöholm: Ostaisitko ruokaa kirppikseltä? Helsingin Sanomat 8.6.2015 13:06. [<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000002830288.html>]

150630 Eeva-Liisa Pere: Valmiit ruokakassit tarjoavat helpotusta arkeen – HS testasi. Helsingin Sanomat 30.6.2015 2:00. Päivitetty 30.6.2015 7:34.

150704 Timo Malén: Muovia tulisi opetella käyttämään oikein. Helsingin Sanomat 4.7.2015 2:00. Mielipide. [<https://www.hs.fi/mielipide/art-2000002835966.html>]

150710 Noona Bäckgren: Alkuruoaksi raastevati ja pääruoaksi kuorrutettua parsakaalia – Helsingin vuosikymmenet ruokalistalla. Helsingin Sanomat 10.7.2015 2:00. Päivitetty 10.7.2015 8:00.

150712 Hanne-Mari Tarvonen: Välimeren ruokavalio uhkaa kadota. Helsingin Sanomat 12.7.2015. 2:00. [<https://www.hs.fi/ulkomaat/art-2000002837869.html>]

150712 Hanne-Mari Tarvonen: Välimeren ruokavalio uhkaa kadota. Helsingin Sanomat 12.7.2015 9:00. [<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000002837813.html>]

150722 Eeva-Liisa Pere: Tomaatit – jääkaappiin vai ei? Näin kasvikset säilyvät parhaiten. Helsingin Sanomat 22.7.2015 15:07. [<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000002840030.html>]

150727 Eeva-Liisa Pere: Tukholmassa avataan Pohjolan ensimmäinen second hand -ruokakauppa. Helsingin Sanomat 21.7.2015 16:29. [<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000002839799.html>]

150808 Eeva Furman ja Ilkka Hanski: Yhteiskuntasitoumuksen merkitystä tulisi korostaa. Helsingin Sanomat 8.8.2015 1:59. Pääkirjoitus / Vieraskynä. [<https://www.hs.fi/paakirjoitukset/art-2000002843603.html>]

150813 Petteri Tuohinen: Maailmassa on ruokaa kuin roskaa – neljänneksen säästö hävikissä ravitsisi kaikki aliravitut. Helsingin Sanomat 13.8.2015 12:29. [<https://www.hs.fi/ulkomaat/art-2000002844714.html>]

150814 Pekka Torvinen: Startup-yritys haluaa lopun ruoanhaaskuulle – Ravintolapäivä mukana tempauksessa. Helsingin Sanomat 14.8.2015 2:00. Päivitetty 14.8.2015 12:20. [<https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000002844907.html>]

150814 Petteri Tuohinen: Maailmassa heitetään ruokaa hukkaan kuin roskaa. Helsingin Sanomat 14.8.2015 2:00. [<https://www.hs.fi/ulkomaat/art-2000002844890.html>]

150815 Ville Sillanpää: Hävikin vähentäminen alkaa kotoa. Helsingin Sanomat 15.8.2015 2:00. Mieliipide. [<https://www.hs.fi/mieliipide/art-2000002845083.html>]

150819 Tiimari Pennanen: Ruuan heittämisestä roskeen uhkaa Ranskassa jopa vankilatuomio – poliitikko haluaa ulottaa lain koko EU:n alueelle. Helsingin Sanomat 18.8.2015 15:44. Päivitetty 20.8.2015 10:06. [<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000002846124.html>]

150905 Hanna Syrjä: Nelihenkiseltä perheeltä saattaa upota satoja euroa roskeen vuodessa – näin vähennät hävikkiä. Helsingin Sanomat 5.9.2015 2:00. [<https://www.hs.fi/raha/art-2000002850159.html>].

150907 Hanna Syrjä: Naiset heittävät ruokaa roskeen enemmän kuin miehet – asiantuntija neuvoo, miten ruokahävikkiä voi vähentää. Helsingin Sanomat 7.9.2015. 7:28. [<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000002850053.html>]

150908 Heikki Arola: Yhdysvalloissa 40 prosenttia kaikesta ruuasta päätyy hukkaan. Helsingin Sanomat 8.9.2015 16:20. Päivitetty 9.9.2015 12:49. [<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000002850999.html>]

150908 Anu vallinkoski: HS listasi ohjeet kalaostostensa ekologisuudesta kiinnostuneille. Helsingin Sanomat 8.9.2015 2:00. Päivitetty 8.9.2015 16:10. [<https://www.hs.fi/talous/art-2000002850842.html>]

150908 HS ilta: Yksi valokuva muutti kyniä kaupitelleen pakolaisisän elämän. Helsingin Sanomat 8.9.2015 16:53. [<https://www.hs.fi/kotimaa/art-2000002851009.html>]

150908 Paavo Teittinen: Kesko aloittaa biokaasukokeilun. Helsingin Sanomat 8.9.2015 2:00. [<https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000002850858.html>]

150909 Juhani Saarinen: Tiedepiireistä Yhdysvaltojen valloitukseen – kasvuyritys palkkaa satoja työntekijöitä. Helsingin Sanomat 9.9.2015 2:00. Päivitetty 9.9.2015 12:40. [<https://www.hs.fi/talous/art-2000002851111.html>]

150909 Ruokahävikkiä voi vähentää. Helsingin Sanomat 9.9.2015 2:00. Pääkirjoitus. [<https://www.hs.fi/paakirjoitukset/art-2000002851038.html>]

151026 Päivi Paulavaara: Vantaa tutki: Roskikseen viikossa neljä tonnia ruokaa – vuodessa jätteisiin miljoona euroa. Helsingin Sanomat 26.10.2015 16:17. [<https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000002862441.html>]

151027 Päivi Paulavaara: Vantaan kouluissa heitetään paljon ruokaa roskiin. 27.10.2015 2:00. [<https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000002862533.html>]

151130 Johanna Tikkanen: Ruokalehti: Valio rahastaa laktoosittomilla tuotteillaan Ruotsissa. Helsingin Sanomat 30.11.21:04. [<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000002869841.html>]

151203 Heli Saavalainen ja Georgia Panagiotidou: Kodin ilmastovaikutuksia voi pienentää vaikka syömällä – HS:n päästökone auttaa valitsemaan keinot. Helsingin Sanomat 3.12.2015 12:15. [<https://www.hs.fi/kotimaa/art-2000002870407.html>] Sama juttu julkaistu 3.12.2015 16:30. [<https://www.hs.fi/ilta/art-2000002870419.html>]

151204 Riku Jokinen: Nurmijärvi yritti myydä kouluruokaa ulkopuolisille: syksyn aikana kävi yksi asiakas. Helsingin Sanomat 4.12.2015 10:07. [<https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000002870635.html>]

- 151205 Riku Jokinen: Nurmijärvellä kouluruokaa osti yksi asiakas. Helsingin Sanomat 5.12.2015 2:00. [<https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000002870890.html>]
- 151211 Anu Nousiainen: Helsinkiin tulee ravintola, jossa tarjotaan hävikkiruokaa. Helsingin Sanomat (Nyt) 11.12.2015 15:47. Päivitetty 11.12.2015 16:25. [<https://www.hs.fi/nyt/art-2000002872253.html>]
- 151212 Anu Nousiainen: Helsingissä aukeaa keväällä ravintola, joka tekee annoksia hävikkiruoosta. Helsingin Sanomat 12.12.2015 2:00. [<https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000002872417.html>]
- 151215 Juho Jokinen: Ilmainen kouluruoka ei kiinnostanut juuri ketään Helsingissä – hävikkiruokaa halusi vain yksi yhdistys. Helsingin Sanomat 15.12.2015 10:33. [<https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000002872926.html>]
- 151216 Juho jokinen: Ilmainen kouluruoka ei juuri kiinnostanut. Helsingin Sanomat 16.12.2015 2:00. [<https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000002873118.html>]
- 151217 Pekka Torvinen: Kauppojen aukiolon vapauttaminen voi vaikuttaa jopa joukkoliikenteeseen. Helsingin Sanomat 17.12.2015 2:00. Päivitetty 17.12.2015 12:00. [<https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000002873350.html>]
- 151220 Anne Kalmari: Joulupöytään kannattaa ostaa suomalaista ruokaa. Helsingin Sanomat 20.12.2015. 2:00. Mieliipide. [<https://www.hs.fi/mieliipide/art-2000002873894.html>]
- 160120 Juho Typpö: Helsingin Hävikkiruokaravintola etenee – toimii jo tilauksesta. Helsingin Sanomat 20.2.2016 12:50. Päivitetty 20.1.2016 12:52. [<https://www.hs.fi/nyt/art-2000002881001.html>]
- 160122 Jäteastia kuormittaa. Helsingin Sanomat 22.1.2016 2:00. Pääkirjoitus. [<https://www.hs.fi/paakirjoitukset/art-2000002881354.html>]
- 160128 Jutta Sarhimaa: Hae jämäruoka halvalla kotiin. Helsingissä aloitti uusi hävikkiruuan startup. Helsingin Sanomat (Nyt.fi) 28.1.2016 13:09. Päivitetty 29.1.2026 11:02. [<https://www.hs.fi/nyt/art-2000002882645.html>]
- 160129 Jutta Sarhimaa: Hävikkiruokaa saa nyt alennuksella kotiin. Helsingin Sanomat 29.1.2016. 2:00. [<https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000002882805.html>]
- 160129 Venla Rossi: Ruokastrategi Milla Visurin tavoitteena on maukkaampi Helsinki. Helsingin Sanomat 29.1.2016 2:00. [<https://www.hs.fi/i ihmiset/art-2000002882671.html>]

- 160202 Satu Pajuriutta: Hävikkiruokapalvelu villitsi helsinkiläiset – 2000 ihmistä odottaa pääsyä käyttäjiksi. [https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000002883586.html]
- 160203 Hävikkiruokapalvelusta tuli heti suosittu. Helsingin Sanomat 3.2.2016 2:00. [https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000002883779.html]
- 160205 Arvostamme: Ranska sääti ensimmäisenä maana lain, joka kieltää kauppoja haaskaamasta ruokaa. Helsingin Sanomat (Nyt) 5.2.2016 15:39. [https://www.hs.fi/nyt/art-2000002884394.html]
- 160309 Juho Töppö: Tällainen on Helsinkiin kuukaudeksi avattu ravintola, jossa tarjotaan kauppojen hävikkiruokaa – söimme. Helsingin Sanomat 9.3.2016 11:51. Päivitetty 9.3.2016 15:54. [https://www.hs.fi/nyt/art-2000002890316.html]
- 160402 Pihla Hintikka: Pariisissa voi syödä kolmen ruokalajin illallisen maailman ensimmäisessä hävikkiruokaravintolassa. Helsingin Sanomat 2.4.2016 2:00. Päivitetty 4.4.2016 10:04. [https://www.hs.fi/matka/art-2000002892966.html]
- 160404 Joonas Laitinen: Kalliossa ja Punavuorella aletaan myydä ruoanjämistä valmistettuja lounaita – ”Vähän kokkisotamainen fiilis”. Helsingin Sanomat 5.5.2016 20:17. [https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000002894615.html]
- 160408 Johanna Juntila: Tutkimus: Ruokahävikki kasvaa ja lisää maatalouden kasvihuonepäästöjä. Helsingin Sanomat 8.4.2016 8:32. Päivitetty 8.4.2016 9:50. [https://www.hs.fi/tiede/art-2000002895261.html]
- 160417 Jukka Harju: Tänään on taas Suomen ylikulutuspäivä. Helsingin Sanomat 17.4.2016: 15:30. [https://www.hs.fi/kotimaa/art-2000002896763.html]
- 160418 Jukka Harju: WWF: Sunnuntai oli Suomen ylikulutuspäivä. Helsingin Sanomat 18.4.2016 2:00. [https://www.hs.fi/kotimaa/art-2000002896764.html]
- 160513 Ronja Salmi: Lihansyöntiä ei voi perustella sillä, että tykkää siitä. Helsingin Sanomat 15.5.2016 12:10. Päivitetty 17.5.2016 11:00. [https://www.hs.fi/nyt/art-2000002901012.html]
- 160525 Karoliina Liimatainen: Hävikkiruoka on haaskattua rahaa – suomalaisyritys aikoo pelastaa ravintoloiden jämäannokset. Helsingin Sanomat 25.5.2016 9:38. [https://www.hs.fi/talous/art-2000002902919.html]
- 160525 Teija Sutinen: Kansanedustajien enemmistö haluaa lain ruokahävikkiä vastaan – myymättä jääneet ruuat olisi jaettava hyväntekeväisyyteen. Helsingin Sanomat 25.5.2016 18:19. [https://www.hs.fi/kotimaa/art-2000002903044.html]

160526 Hanna Kärppä: Kaupat tyrmäävät hävikkiruuan pakollisen jakelun – lahjoitukset ja ”happy hour” -tarjoukset tehoavat jo, ketjut sanovat. Helsingin Sanomat 26.5.2016 21:03. [<https://www.hs.fi/talous/art-2000002903241.html>]

160526 Jutta Sarhimaa: Suomeenkin halutaan laki, joka kieltää kauppoja haaskaamasta ruokaa, ja tämä mies ajaa sitä. Helsingin Sanomat 26.5.2016 15:53. [<https://www.hs.fi/nyt/art-2000002903175.html>]

160529 Lari Malmberg: Lapinlahden vanhaan sairaalaan avataan hävikkiruokaravintola. Helsingin Sanomat 29.5.2016 13:55. [<https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000002903612.html>]

160609 Eeva Palojärvi: Keskustan puoluekokous tuo Seinäjoelle tuhansia ihmisiä – tällä kertaa ruoka ei lopu kesken. Helsingin Sanomat 9.6.2016 2:00. Päivitetty 9.6.2016 15:25. [<https://www.hs.fi/kotimaa/art-2000002905281.html>]

160803 Timo Paukku: Lounaan voi pian tulostaa 3d:llä – tulostin näyttää kahvinkeitineltä. Helsingin Sanomat 3.8.2016 14:24. [<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000002914010.html>]

160804 Jussi Pullinen: Helsinkiin avautui ravintola, joka tekee hävikkiruusta aterioita. Helsingin Sanomat 4.8.2016 9:36. Päivitetty 4.8.2016 10:17. [<https://www.hs.fi/nyt/art-2000002914149.html>]

160824 Teemu Leminen: Hyvä suunnittelu torjuu ruokahävikin – kokki kehoittaa kuvaamaan jääkaapin sisällön ennen kauppareissua. Helsingin Sanomat 24.8.2016 13:30. [<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000002917522.html>]

160828 Älyrakentamisen pitäisi olla sääntö eikä poikkeus. Helsingin Sanomat 28.8.2016 2:00. [<https://www.hs.fi/paakirjoitukset/art-2000002918145.html>]

160829 Emmi-Liia Sjöholm: Ruokakassipalvelu vähentää ruokahävikkiä, kun heräteostokset jäävät väliin. Helsingin Sanomat 29.8.2016 16:02. [<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000002918334.html>]

160830 Tapahtumia tiistaina 30. elokuuta. Helsingin Sanomat 30.8.2016 2:00. [<https://www.hs.fi/i ihmiset/art-2000002918312.html>]

160831 Teemu Leminen: Älä haaska hyvää ruokaa – näin torjut hävikin ja muutat tähteet herkuiksi. Helsingin Sanomat 31.08.2016 10:50. [<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000002918608.html>]

160901 Piia Noronen: Ruokahävikkiä voi pienentää jokapäiväisillä valinnoilla. Helsingin Sanomat 1.9.2016. Mieli-pide. [<https://www.hs.fi/mieli-pide/art-2000002918663.html>]

160901 Kaisa Hakkarainen: Uusi keino ruokahävikkiä vastaan: lopetetaan turhat viimeinen käyttöpäivä merkinnät. Helsingin Sanomat 1.9.2016. [https://www.hs.fi/kotimaa/art-2000002918785.html]

160901 Teemu Leminen: Älä haaskaa hyvää ruokaa – näin torjut hävikin ja muutat tähteet herkuiksi. Helsingin Sanomat 1.9.2016. 2:00. [https://www.hs.fi/kotimaa/art-2000002918738.html]

160903 Ruokahävikkiä voi vähentää. Helsingin Sanomat 3.9.2016 2:00. [https://www.hs.fi/paakirjoitukset/art-2000002919096.html]

160903 Tapahtumia lauantaina 3. syyskuuta. Helsingin Sanomat 3.9.2016 2:00. [https://www.hs.fi/i ihmiset/art-2000002919028.html]

160904 Kierrätysdesignia ja hävikkiruokaa. Helsingin Sanomat 4.9.2016 2:00. [https://www.hs.fi/i ihmiset/art-2000002919055.html]

160904 Tapahtumia sunnuntaina 4. syyskuuta. Helsingin Sanomat 4.9.2016 2:00. [https://www.hs.fi/i ihmiset/art-2000002919052.html]

160905 Jussi Ahlroth: Vuonna 2030 robotit ajavat kuorma-autoja, leikkaavat pottiaita ja hoivaavat vanhuksia eikä ruokahävikkiä ole. Helsingin Sanomat (Nyt.fi) 5.9.2016 8:57. Päivitetty 5.9.2016 9:22. [https://www.hs.fi/nyt/art-2000002919377.html]

160907 Teemu Leminen: Kyllästyttävätkö kana- lohi- ja halloumisalaatit? Ota nämä kikat käyttöön. Helsingin Sanomat 7.9.2016 13:27. Päivitetty 9.9.2016 19:32. [https://www.hs.fi/ruoka/art-2000002919733.html]

160909 Anja Venäläinen: Ota omat eväät mukaan työpaikalle. Helsingin Sanomat 9.9.2016 2:00. Mieli pide. [https://www.hs.fi/mieli pide/art-2000002919928.html] Haettu 2.2.2018

160909 Hanna Kuisma, Henrik Österlund, Ilkka Nieminen: Ruoka-avun jakaminen tulisi hoitaa keskitetysti. Helsingin Sanomat 9.9.2016 2:00. Mieli pide. [https://www.hs.fi/mieli pide/art-2000002919927.html]

160914 Toni Lehtinen: Varusmiesten ruokahävikkiä yritetään karsia merkittävästi. Helsingin Sanomat 14.9.2016 11:45. [https://www.hs.fi/kotimaa/art-2000002920754.html]

160921 Teemu Leminen: "Isoja medioita kiinnostaa Helsinki juuri nyt juoman ja ruuan kautta", sanoo ruokakulttuuristrategi, joka suunnittelee kaupungin tulevaisuutta. Helsingin Sanomat 21.9.2016 15:03. [https://www.hs.fi/ruoka/art-2000002921919.html]

160922 Sirpa Pääkkönen: Apua, kahva on muovia mutta pannu alumiinia – mitä jätettä pois heitettävä paistinpannu siis on? Helsingin Sanomat 22.9.2016 10:24. Päivitetty 23.9.2016 18:06. [<https://www.hs.fi/koti/art-2000002922022.html>]

160922 Teemu Leminen: Kiljuva nälkä, aikaa vain vartti – mitä terveellisen elämän asiantuntijat silloin syövät? Helsingin Sanomat 22.9.2016 15:34. Päivitetty 24.9.2016 10:09. [<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000002922095.html>]

160925 Teemu Leminen: Kiljuva nälkä, aikaa vain vartti – mitä terveellisen elämän asiantuntija Hanna Partanen silloin syö? Helsingin Sanomat 25.9.2016 2:00. [<https://www.hs.fi/ura/art-2000002922204.html>] Haettu 1.2.2028 Helsingin Sanomien hakupalvelusta hakusanalla ruokahävik

160927 Teemu Leminen: Ruokabudjetti 3,50 euroa päivässä – halparuokahaasteen perustajat kertovat, mitä kuukauden nuukailu opetti. Helsingin Sanomat 27.9.2016 18:55, päivitetty 28.9.2016 7:58. [<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000002922874.html>] Haettu 1.2.2018

161026 Teemu Leminen: Suomi voitti hopeaa kokkiolympialaisissa – suoritus on historiallisen hyvä. Helsingin Sanomat 26.10.2016 13:00.[<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000002927236.html>]

171027 Kaisa Viljanen: Kierrätysvimmalla on ruma puoli – ”Jos tavara ei kelpaa minulle, onko realistista olettaa, että se kelpaa jollekin muulle?” Helsingin Sanomat 27.10.2016 2:00, päivitetty 28.10.13:39. [<https://www.hs.fi/elama/art-2000002927067.html>]

161103 Ruotsalaiselle Katarina Frostensonille Pohjoismaiden neuvoston kirjallisuuspalkinto. Helsingin Sanomat 3.11.2016 2:00. [<https://www.hs.fi/kulttuuri/art-2000002928415.html>]

161110 Hanna Syrjälä: Manuela Bosco syö jopa 15 hedelmää päivässä – nyt hän antaa ruokaohjeita myös muille. Helsingin Sanomat 10.11.2016 2:00. [<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000002929406.html>]

161115 Jaana Savolainen: Jäitkö lounaalla ilman jälkiruokaa? Syy voi olla työnantajan, joka päättää ruokalan tarjonnan laajuudesta. Helsingin Sanomat 15.11.2015 11:23. [<https://www.hs.fi/talous/art-2000002930318.html>]

161117 Jaana Savolainen: VTT esitteli kiertotaloutta käytännössä: autoa ja porakonetta ei enää omisteta, varaosat 3 D-tulostetaan ja ruokahävikin proteiini otetaan talteen. Helsingin Sanomat 11.17.2016 15:22. [<https://www.hs.fi/urheilu/art-2000005548102.html>]

161118 Anna-Liina Kauhanen: Komeiden talouslukujen takana piilee toinen Saksa – HS tutustui Berliinin leipäjonoihin. Helsingin Sanomat 18.11.2016 2:00.

Päivitetty 18.11.2016 3:30. [<https://www.hs.fi/ulkomaat/art-2000004875495.html>]

161216 Minna Nalbabtöglu: Nakusipuli nosti somemyrskyn, mutta helppokäyttöiset kasvikset ovat osa isompaa kulutustottumusten muutosta. Helsingin Sanomat 16.12.2016. [<https://www.hs.fi/talous/art-2000005010177.html>]

170120 Katja Bäcksbacka: Sinihomejuusto sopii punajuuriletuun joko taikinan seassa tai kastikkeena. Helsingin Sanomat 20.1. 12:04. [<https://www.hs.fi/blogi/kielenvievaa/art-2000005053307.html>]

170127 Matti Kummu ja Miina Porkka: Luomutuotanto pitää yllä maatalousmaan kasvukuntoa. Helsingin Sanomat 27.1. 2:00. Mielipide. [<https://www.hs.fi/mielipide/art-2000005061937.html>]

170129 Heikki Jokipii: Luomusadot pysyvät vuodesta toiseen yhtä kehnoina. Helsingin Sanomat 29.1.2017 2:00. Mielipide. [<https://www.hs.fi/paivanlehti/29012017/art-2000005064913.html>]

170204 Jukka Harju: Maatalous on Itämeren suurin rehevöittäjä – MTK: ”Sel-laista ruuantuotantoa ei ole missään maailmassa, missä ei ole kuormitusta”. Helsingin Sanomat 4.2.2017 18:23. [<https://www.hs.fi/kotimaa/art-2000005075186.html>]

170205 Pekka Kauppi, Aila Vanhatalo ja Laura Alakukku: Itämeri ei voita mitään, jos Kiuruveden karjatalous häviää. Helsingin Sanomat 5.2. 2:00. Mielipide. [<https://www.hs.fi/mielipide/art-2000005075285.html>]

170206 Teemu Leminen: Onko valmiiksi pilkottujen kasvisten ostaja uusavuton vai trendikäs? Kysyimme dosentilta, mitä niistä pitäisi ajatella. Helsingin Sanomat 6.2.2017 10:04. [<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000005076645.html>]

170207 Heli Saavalainen: Maataloudessa närkästyttiin Itämeri-laskurin lihan-syöntiä koskevista tiedoista – Professori: Ruoan ympäristövaikutukset ovat tosi-asia. Helsingin Sanomat 7.2.2017 20:08. [<https://www.hs.fi/kotimaa/art-2000005078809.html>]

170209 Jyri Seppälä ja Merja Saarinen: Itämeri-laskuri on avaus kuluttajan avuksi. Helsingin Sanomat 9.2.2017 2:00. Mielipide. [<https://www.hs.fi/paivanlehti/09022017/art-2000005079763.html>]

170301 Olli Pohjanpalo: Eduskunta huolestui ruokahävikistä – ”On valtava risti-riita, että toiset ovat leipäjonossa, ja ruokaa heitetään pois”. Helsingin Sanomat 1.3.2017 19:26. [<https://www.hs.fi/politiikka/art-2000005109617.html>]

170305 Ruoka on yhä useammin kuluttajan eettinen valinta. Helsingin Sanomat 5.3.2017 2:00. Pääkirjoitus. [<https://www.hs.fi/paakirjoitukset/art-2000005114115.html>]

170315 Mikael Seppälä: Ruokahävikin vähentämiseksi ei tarvita lakia. Helsingin Sanomat 15.3.2017 2:00. Mielipide. [<https://www.hs.fi/paivanlehti/15032017/art-2000005126585.html>]

170401 Olli Pohjanpalo: Ostaisitko eurolla naapurisi lihapullat? Ylijäämäruokaa voi kohta ostaa uuden sovelluksen avulla. Helsingin Sanomat 1.4.2017 19:16. [<https://www.hs.fi/talous/art-2000005152667.html>]

170402 Anna-Stina Nykänen: Mitä asunnoton tekee sisäfileellä tai kyljysrivistöllä? Leipäjonolla halutaan nyt vähentää ruokahävikkiä, mutta tutkijan mukaan kyse on yksinkertaisesti köyhyydestä. Helsingin Sanomat 2.4.2017 2:00. Päivitetty 2.4.20:03. [<https://www.hs.fi/sunnuntai/art-2000005151369.html>]

170418 Kiertotalous kaipaa käytännön toimia. Helsingin Sanomat 18.4.2017 2:00. Pääkirjoitus. [<https://www.hs.fi/paakirjoitukset/art-2000005174291.html>]

170419 Jaakko Niinistö ja Juha Tuohimäki: Leipäjono-ongelmiin on yhteisöllisiä ratkaisuja. Helsingin Sanomat 19.4.2017 2:00. Mielipide. [<https://www.hs.fi/paivanlehti/19042017/art-2000005175224.html>]

170421 Heli Saavalainen: Ylikulutuspäivä ja resurssipula muistuttavat, että luonnon kyky uusiutua on koetuksella. Helsingin Sanomat 21.4.2017 2:00. Päivitetty 21.4. 7:15. Pääkirjoitus / Kolumni. [<https://www.hs.fi/paakirjoitukset/art-2000005178269.html>]

170504 Teemu Leminen: Martta vinkkaa: Tässä ovat suomalaisen juhlapöydän suosikkitarjottavat – ja näin varaat niitä sopivan määrän. Helsingin Sanomat 4.5.2017 15:01 Päivitetty 31.5. 11:16. [<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000005196676.html>]

170515 Teemu Leminen: Haluatko syödä terveellisemmin, säästää aikaa ja vähentää jätettä? Kokeile sarjakokkausta, jota suosivat niin martat kuin fitness-kiisaajatkin. Helsingin Sanomat 15.5. 2017 14:15. [<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000005211736.html>]

170518 Anna Paljakka: Arviossa porvooolaisravintola Lámour: Pliisu kahdesti, mutta kolmas käynti ratkaisi tilanteen – lisäpisteet jälkiruuista. Nyt.fi (Helsingin Sanomat) 18.5.2017 15:15 [<https://www.hs.fi/nyt/art-2000005216077.html>]

170519 Valtteri Väkevä: Tämä baari tekee roskista drinkkejä, joihin kierrätetään limeviipaleetkin – ekologiset ravintolat ja hävikkiruoka trendaavat maailmalla, ja nyt ne löysivät suomeen. Nyt.fi (Helsingin Sanomat) 19.5.2017 9:08. [<https://www.hs.fi/nyt/art-2000005217179.html>]

170520 Hanna Syrjälä: Kauppatieteiden opiskelija havahtui turhanpäiväiseen kulutukseensa ja alkoi vältellä kaikkea muoviin pakattua – nyt hän tekee jopa deodoranttinsa itse. Helsingin Sanomat 20.5.2017. Päivitetty 20.5. 7:16. [<https://www.hs.fi/elama/art-2000005217771.html>]

170603 Anna Järviluoma: Ympäristön hyvinvointi on jokaisen asia. Helsingin Sanomat 3.6.2017 9:15. [<https://www.hs.fi/lastenuutiset/art-2000005237488.html>]

170606 Päivi Ala-Risku: Näin 7-henkinen perhe selviää alle 500 euron ruokakuuilla kuukaudessa – Ruokien yksinkertaistaminen pitää Tuomisen perheen kulut kurissa. Helsingin Sanomat 6.6.2017 11:00. Päivitetty 6.6. 15:42. [<https://www.hs.fi/blogi/faktaalautasella/art-2000005242196.html>]

170613 Päivi Ala-Risku: ”Kompostikeittoa” ja golfausta – Yksin asuva Ulla Lahtela syö sadalla eurolla kuussa, jotta rahaa riittää muuhunkin. Helsingin Sanomat 13.6.2017 10:18. [<https://www.hs.fi/blogi/faktaalautasella/art-2000005252166.html>]

170616 Teemu Leminen: Lojuko jääkaapissasi puolikas sitruuna? Katso tästä 14 kesäistä kokkausidea, joihin sen voi käyttää. Helsingin Sanomat 16.6.2017 11:59. [<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000005252351.html>]

170622 Anna-Stina Nykänen: Maailma pelastuu vain yhdellä keinolla. Helsingin Sanomat 22.6.2017 2:00. [<https://www.hs.fi/sunnuntai/art-2000005263376.html>]

170623 Anna-Stina Nykänen: Uusi huoli kaupassa: mihin kaikki tämä ruoka päättyy, jos en osta ja syö sitä? Helsingin Sanomat 23.6.2017 2:00. Päivitetty: 23.6. 15:59. Kolumni. [<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000005265314.html>]

170625 Anna von Herzen: Pariskunta muutti kaupungista maalla, hankki eläinlauman ja ryhtyi tuottamaan ruokaansa itse – ”Ensimmäisessä teurastuksessa seisoin nurkan takana sormet korvissa”. Helsingin Sanomat 25.6.2017 2:00. Päivitetty 26.6.11:18. [<https://www.hs.fi/elama/art-2000005263213.html>]

170702 Anna-Stina Nykänen: Laadukkaana ruokakaupan tunnistaa nyt eineshyllystä – suoraan purkista syöminen on vihdoinkin sallittua, jopa trendikästä. Helsingin Sanomat 2.7.2017 2:00. Päivitetty 5.7. 12:32. [<https://www.hs.fi/sunnuntai/art-2000005274568.html>]

170702 Jätteet kannattaa kierrättää kesän festareillakin, sillä suomalaisilla on vielä paljon parantamisen varaa. Helsingin Sanomat 2.7.2017 2:00 Pääkirjoitus [https://www.hs.fi/paakirjoitukset/art-2000005275843.html]

170703 Tapani Haapala: Kehityksessä kestävä viljely on ruokaturvan tae. Helsingin Sanomat 3.7.2017 2:00. Vieraskynä. [https://www.hs.fi/paakirjoitukset/art-2000005276816.html]

170710 Antro Säilä: Muovien käyttö on perusteltua. Helsingin Sanomat 10.7.2017 2:00. Mieli-pide. [https://www.hs.fi/paivanlehti/10072017/art-2000005284872.html]

170717 Tuomas Kurttila: Maksuton kouluruoka on Suomen vahvuus. Helsingin Sanomat 17.7.2017 2:00 Päivitetty 17.7. 14: 16. Mieli-pide. [https://www.hs.fi/mielipide/art-2000005293100.html]

170720 Alma Onali: Nyt se on laskettu: maailmassa on tuotettu 8,3 miljardia tonnia muovia ja peräti puolet siitä kolmentoista viime vuoden aikana – silti tuotanto vain lisääntyy entisestään. Helsingin Sanomat 20.7.2017 20: 16. [https://www.hs.fi/ulkomaat/art-2000005297977.html]

170721 Pauliina Jokinen ja Jussi Salmela: Härkäpapua viljellään jo yhtä paljon kuin perunaa, mutta kesä on vähentänyt Härkiksen ja Nyhtökauran menekkiä – nyt niitä voi löytää jo kaupan alelaareistakin. Helsingin Sanomat 21.7.2017 17:45 [https://www.hs.fi/ruoka/art-2000005299335.html]

170805 Ympäristö kärsii, kun ihmisiä on liikaa – Ongelmasta kyllä puhutaan, mutta kestävämpien kulutus jatkuu silti. Helsingin Sanomat 5.8.2017 2:00. Pääkirjoitus. [https://www.hs.fi/paakirjoitukset/art-2000005314828.html]

170807 Antro Säilä Ja Juha-Heikki Tanskanen: Järkevä pakkaaminen vähentää ruokahävikkiä – lisääntyvät yhden hengen taloudet hyötyisivät pienemmistä kuluttajapakkauksista. Helsingin Sanomat 7.8.2017 2:00. Päivitetty 7.8.8:31. Pääkirjoitus / Vieraskynä. [https://www.hs.fi/paakirjoitukset/art-2000005316963.html]

170906 Minna Nalbantoglu: Iäkkäät ovat nuoria vastuullisempia kuluttajia, kertoo Kaupan liiton tutkimus – ” Verkkokaupassa on helpompaa olla vastuuton” Helsingin Sanomat 6.9.2017 20:44. [https://www.hs.fi/talous/art-2000005356463.html]

190909 Pekka Mykkänen: ”Näytetään keskisormeja kaikille konventioille” – työpäivä belgialaisen hipsteripanimon pullotushihnalla kertoo maailman olutkulttuurin hurjasta murroksesta. Helsingin Sanomat 9.9.2017 2:00 Päivitetty 10.9. 13:47. [https://www.hs.fi/ulkomaat/art-2000005360346.html]

170914 Mari Manninen: Hallitus aikoo puolittaa liikenteen päästöt puoleen vuoteen 2030 mennessä – sähköautoille lupaillaan hankintatukea. Helsingin Sanomat 14.9.2017 13:42. Päivitetty 14.9. 14:56. <https://www.hs.fi/politiikka/art-2000005367417.html>.

170914 Teemu Leminen: Ei roskikseen vaan ravintolaan – Ruokahävikki kiinnostaa jo muitakin kuin maailmanparantajia. Helsingin Sanomat 14.9.2017 2:00. Päivitetty 15.9.10:16. [<https://www.hs.fi/ruoka/art-2000005366138.html>]

171104 Toni Lehtinen: Ruokakauppojen ”punalappualennukset” ovat vähentäneet ruuan hävikkiä, mutta ajavat leipäjonoja kurimukseen: ”Jos olisimme kauppojen varassa, olisimme pulassa” Helsingin Sanomat 4.11.2017 17:54. [<https://www.hs.fi/kotimaa/art-2000005436993.html>]

171111 Ruokahävikki rasittaa ympäristöä. Helsingin sanomat 11.11.2017 2:00. Pääkirjoitus. [<https://www.hs.fi/paakirjoitukset/art-2000005444808.html>]

171114 Mikko Paakkanen: Tuhannet tieteilijät varoittivat ihmiskunnan joukkotuhosta – he esittävät myös tekoja, joita kuka tahansa voi tehdä maailman hyväksi. Helsingin Sanomat 14.11.2017. 18:59 Päivitetty: 14.11.2017 19:21. [<https://www.hs.fi/ulkomaat/art-2000005449073.html>]

171206 Neljä nuorta kertoo, millainen paikka Suomi on elää – ”Suomen hyvistä puolista saa ja pitää olla ylpeä, mutta ne eivät riitä” Helsingin Sanomat 6.12.2017. 2:00. Päivitetty 6.12.8:14. [<https://www.hs.fi/kotimaa/art-2000005478233.html>]

171223 Noona Bäckgren: Sadan vuoden tilastot saattavat yllättää: Helsingin joulusta joka kolmas on ollut musta – katso kuvakooste joulusäästä vuosien varrelta. Helsingin Sanomat 23.12.2017 2:00. Päivitetty 23.12.2017 8:53. [<https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000005500801.html>]

171229 Marja Salomaa: Vantaa keksi keinon lyhentää leipäjonoja, ja nyt mallia aikoo ottaa Helsinki – ” On ihmisarvoa alentavaa seisottaa ihmisiä tuntikaupalla jonossa”. Helsingin Sanomat 29.12.2017 2:00. Päivitetty 29.12.017 6:07. [<https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000005505522.html>]

KIRJALLISUUS

- A New Circular Economy Action Plan for a Cleaner and More Competitive Europe*. 2020. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1583933814386&uri=COM:2020:98:FIN>.
- Abell, Jackie, ja Greg Myers. 2008. "Analysing research interviews". Teoksessa *Qualitative Discourse Analysis in the Social Sciences*, toimittanut Ruth Wodak ja Michael Krzyzanowski, 145–61. Basingstoke: Palgrave Macmillan.
- Aikio, Annukka, ja Rauni Vornanen, toim. 1997. *Uusi sivistyssanakirja*. 16. Helsinki: Otava.
- Alasuutari, Pertti. 1999. *Laadullinen tutkimus*. 3. uud. p. Tampere: Vastapaino.
- — —. 2009. "The Domestication of Worldwide Policy Models". *Ethnologia Europaea* 39 (1). <https://doi.org/10.16995/ee.1046>.
- Alexander, Catherine, Nicky Gregson, ja Zsuzsa Gille. 2013. "Food Waste". Teoksessa *The Handbook of Food Research*, toimittanut Anne Murcott, Peter Jackson, ja Warren Belasco, 471–83. London: Bloomsbury Academic.
- Andres, Lauren, Phil Jones, Stuart Paul Denoon-Stevens, ja Melgaço Lorena. 2020. "Negotiating polyvocal strategies: Re-reading de Certeau through the lens of urban planning in South Africa". *Urban Studies* 57 (12): 2440–55. <https://doi.org/10.1177/0042098019875423>.
- Arnstberg, Karl-Olov. 1992. "Inledning". Teoksessa *Etnologisk Samhällsforskning*, toimittanut Karl-Olov Arnstberg. Lund: Studentlitteratur.
- Aro, Riikka. 2010. "Good Consumers? - Normality and Sustainability in Consumer Culture". *Ethnologia Fennica* 37: 71–85.
- Arppe, Tiina. 1992. *Pyhän jäännökset: ranskalaisia rajanylityksiä: Mauss, Bataille, Baudrillard*. Tutkijaliiton julkaisusarja. Helsinki: Tutkijaliitto.
- Backa, Andreas. 2018. "Den gröna drömmen: Självhushållning, mening, motsånd". *Budkavlen. Tidskrift för etnologi och folkloristik* 97: 111–37.
- — —. 2019. "Husbehovsodlingens epistemiska gemenskap - från hobbyodling till självhushållning". *Laboratorium för folk och kultur*, nro 9.12.2019.
- — —. 2020. "'My Responsibility, My Food': Meat, Slaughter and Self-Sufficiency". *Ethnologia Fennica* 47 (2): 54–76. <https://doi.org/10.23991/ef.v47i2.88801>.
- Bataille, Georges. 1988. *The Accursed Share: An Essay on General Economy. Vol. 1, Consumption*. New York (N.Y.): Zone Books.
- Berkes, Fikret, ja Carl Folke. 1992. "A Systems Perspective on the Interrelations between Natural, Human-Made and Cultural Capital". *Ecological Economics* 5 (1): 1–8. [https://doi.org/10.1016/0921-8009\(92\)90017-M](https://doi.org/10.1016/0921-8009(92)90017-M).
- Bernstein, Henry. 2016. "Agrarian political economy and modern world capitalism: the contributions of food regime analysis". *The Journal of Peasant Studies* 43 (3): 611–47. <https://doi.org/10.1080/03066150.2015.1101456>.
- Billig, Michael. 1995. *Banal Nationalism*. London: SAGE.
- Blommaert, Jan. 2005. *Discourse: A Critical Introduction*. Key Topics in Sociolinguistics. Cambridge: Cambridge University Press.

- Bogaard, Amy. 2017. "The archaeology of food surplus". *World Archaeology* 49 (1): 1–7. <https://doi.org/10.1080/00438243.2017.1294105>.
- Bonnedahl, Karl Johan, Pasi Heikkurinen, ja Jouni Paavola. 2022. "Strongly Sustainable Development Goals: Overcoming Distances Constraining Responsible Action". *Environmental Science & Policy* 129: 150–58. <https://doi.org/10.1016/j.envsci.2022.01.004>.
- Bozatzis, Nikos. 2016. "Cultural Othering, Banal Occidentalism and the Discursive Construction of the 'Greek Crisis' in Global Media: A Case Study". *Suomen Antropologi: Journal of the Finnish Anthropological Society* 41 (2): 47–71.
- Bread for the World. 2020. "2020 Hunger Report. Better Nutrition, Better Tomorrow." Bread for the World. https://hungerreport.org/2020/?utm_source=facebook&utm_medium=social&utm_campaign=hunger-report.
- Brembeck, Helene. 2013. "The Twenty-First-Century "Food Consumer": The Emergence of Consumer Science". Teoksessa *The Handbook of Food Research*, toimittanut Anne Murcott, Warren Belasco, ja Peter Jackson, 293–308. London: Bloomsbury Academic.
- Buchanan, Ian. 2000. *Michel de Certeau Cultural Theorist. Theory, Culture & Society*. London: SAGE. <http://sk.sagepub.com/books/michel-de-certeau>.
- Cappellini, Benedetta, ja Elizabeth Parsons. 2012. "Practising Thrift at Dinnertime: Mealtime Leftovers, Sacrifice and Family Membership". *The Sociological Review* 60 (2_suppl): 121–34. <https://doi.org/10.1111/1467-954X.12041>.
- Carter, Shannon K., ja Christian L. Bolden. 2012. "Culture Work in the Research Interview". Teoksessa *The SAGE Handbook of Interview Research: The Complexity of the Craft*, toimittanut Jaber F. Gubrium, James A. Holstein, Amir B. Marvasti, ja Karyn D. McKinney, 2. p., 255–68. Thousand Oaks: SAGE Publications, Inc. <https://doi.org/10.4135/9781452218403>.
- Certeau, Michel de. 1984. *The practice of everyday life*. Kääntänyt Steven F. Rendall. Berkley, Los Angeles, London: University of California Press.
- Cherrier, Hélène. 2006. "Consumer Identity and Moral Obligations in Non-Plastic Bag Consumption: A Dialectical Perspective". *International Journal of Consumer Studies* 30 (5): 515–23. <https://doi.org/10.1111/j.1470-6431.2006.00531.x>.
- Cloke, Jon. 2020. "Interrogating Waste. Vastogenic Regimes of the 21st Century". Teoksessa *Routledge Handbook of Food Waste*, toimittanut Christian Reynolds, Tammara Soma, Charlotte Spring, ja Jordon Lazell, 65–77. Routledge Handbooks. Abingdon, Oxon: Routledge. <https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=nlebk&AN=2572871&site=ehost-live>.
- Cloke, Jonathan. 2016. "Food Security and Food Waste". Teoksessa *Eating, Drinking: Surviving: The International Year of Global Understanding - IYGU*, toimittanut Peter Jackson, Walter E.L. Spiess, ja Farhana Sultana, 99–105.

- SpringerBriefs in Global Understanding. Cham: Springer International Publishing. https://doi.org/10.1007/978-3-319-42468-2_11.
- Closing the Loop - An EU Action Plan for the Circular Economy*. 2015. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:52015DC0614>.
- Coles, Benjamin, ja Lucius Hallett. 2012. "Eating from the Bin: Salmon Heads, Waste and the Markets That Make Them". *The Sociological Review* 60 (2_suppl): 156–73. <https://doi.org/10.1111/1467-954X.12043>.
- Corvellec, Hervé. 2013. "Recycling food waste into biogas, or how management transforms overflows into flows". Teoksessa *Coping with Excess: How Organizations, Communities and Individuals Manage Overflows*, toimittanut Barbara Czarniawska ja Orvar Löfgren, 154–72. Cheltenham, UK: Edward Elgar Publishing. <https://doi.org/10.4337/9781782548591.00014>.
- Czarniawska, Barbara, ja Orvar Löfgren, toim. 2012. *Managing Overflow in Affluent Societies*. Routledge Advances in Sociology 70. New York: Routledge.
- — —. 2013. *Coping with Excess: How Organizations, Communities and Individuals Manage Overflows*. Cheltenham, UK: Edward Elgar Publishing. <https://doi.org/10.4337/9781782548591>.
- — —. 2019. *Overwhelmed by Overflows?: How People and Organizations Create and Manage Excess*. Lund: Lund University Press. <https://www.manchesteropenhive.com/display/9789198469813/9789198469813.xml>.
- Dessein, Joost, Katriina Soini, Graham Fairclough, Lumina Horlings, Elena Battaglini, Inger Birkeland, Nancy Duxbury, ym. 2015. *Culture in, for and as Sustainable Development: Conclusions from the COST Action IS1007 Investigating Cultural Sustainability*. University of Jyväskylä. <https://jyx.jyu.fi/handle/123456789/50452>.
- Dickinson, Roger. 2013. "Food and the Media: Producton, Representation and Consumption." Teoksessa *The Handbook of Food Research*, toimittanut Anne Murcott, Warren Belasco, ja Peter Jackson, 439–54. London: Bloomsbury Academic.
- Dobson, Andrew. 2007. "Environmental Citizenship: Towards Sustainable Development". *Sustainable Development* 15 (5): 276–85. <https://doi.org/10.1002/sd.344>.
- Eriksen, Thomas Hylland. 2016. *Overheating: An Anthropology of Accelerated Change*. London: Pluto Press.
- Eräranta, Kirsi, ja Johanna Moisander. 2006. "Miten kuluttajaa hallitaan markkinoilla ympäristöpoliittisena toimijana?" Teoksessa *Arkielämän ympäristöpolitiikka*, toimittanut Ilmo Massa ja Sanna Ahonen, 17–32. Gaudeamus.
- Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2008/98/EY*. 2008. OJ L. Vsk. 312. <http://data.europa.eu/eli/dir/2008/98/oj/fin>.
- Evans, David. 2011a. "Thrifty, green or frugal: Reflections on sustainable consumption in a changing economic climate". *Geoforum* 42 (5): 550–57. <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2011.03.008>.
- — —. 2011b. "Blaming the consumer - once again: the social and material contexts of everyday food waste practices in some English households".

- Critical Public Health* 21 (4): 429–40.
<https://doi.org/10.1080/09581596.2011.608797>.
- — —. 2012. "Beyond the Throwaway Society: Ordinary Domestic Practice and a Sociological Approach to Household Food Waste". *Sociology* 46 (1): 41–56. <https://doi.org/10.1177/0038038511416150>.
- — —. 2014. *Food Waste : Home Consumption, Material Culture and Everyday Life*. Materializing Culture Series. London; New York: Bloomsbury Academic.
- Evans, David, Hugh Campbell, ja Anne Murcott. 2012. "A Brief Pre-History of Food Waste and the Social Sciences". *The Sociological Review* 60 (2_suppl): 5–26. <https://doi.org/10.1111/1467-954X.12035>.
- Evans, David, Daniel Welch, ja Joanne Swaffield. 2017. "Constructing and mobilizing 'the consumer': Responsibility, consumption and the politics of sustainability". *Environment and Planning A: Economy and Space* 49 (6): 1396–1412. <https://doi.org/10.1177/0308518X17694030>.
- Fairclough, Norman. 1992. *Discourse and Social Change*. Cambridge: Polity.
- — —. 1995. *Media Discourse*. London: Edward Arnold.
- Fairclough, Norman, Jane Mulderrig, ja Ruth Wodak. 2011. "Critical Discourse Analysis". Teoksessa *Discourse Studies : A Multidisciplinary Introduction*, toimittanut Teun A. van Dijk, 2nd ed, 357–67. Los Angeles: Sage.
- FAO. 1981. "Food loss prevention in perishable crops". FAO Agricultural Service Bulletin. Rome: FAO Statistics division.
- Fetterley, Judith. 1978. *The Resisting Reader: A Feminist Approach to American Fiction*. Bloomington, Ind.: Indiana University Press.
- Fingerroos, Outi. 2003. "Refleksiivinen paikantaminen kulttuurien tutkimuksessa". *Elore* 10 (2). <https://doi.org/10.30666/elore.78407>.
- Fingerroos, Outi, Niina Hämäläinen, ja Ulla Savolainen. 2020. "Mikä vernakulaari?" *Elore* 27 (1): 4–14. <https://doi.org/10.30666/elore.95523>.
- Fingerroos, Outi, ja Marja Kokko. 2022. "Tutkimusetiikka ja hyvä tieteellinen käytäntö". Teoksessa *Kulttuurien tutkimuksen menetelmät*, toimittanut Outi Fingerroos, Konsta Kajander, ja Tiina-Riitta Lappi, 64–89. Tietolipas. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Fingerroos, Outi, Sanna Lillbroända-Annala, Niina Koskihaara, ja Maija Lundgren. 2017. "Yhteiskuntaetnologia - arkinen mutta kriittinen katse maailmaan". Teoksessa *Yhteiskuntaetnologia*, toimittanut Outi Fingerroos, Niina Koskihaara, Sanna Lillbroända-Annala, ja Maija Lundgren, 7–26.
- Føllesdal, Andreas. 2004. "Political Consumerism as Chance and Challenge". Teoksessa *Politics, Products, and Markets: Exploring Political Consumerism Past and Present*, 3–20. New Brunswick: Transaction Publishers.
<https://www.routledge.com/Politics-Products-and-Markets-Exploring-Political-Consumerism-Past-and/Stolle/p/book/9781412805520>.
- Frilander, Jenni. 2020. "Kysely: Suomalaisista 80 prosenttia pitää elämäntapaansa ympäristön kannalta kestäväenä – 'Käytämme ilmastomuutokseen osittaista torjuntaa'". *Yle Uutiset*, 23. syyskuuta 2020.
<https://yle.fi/a/3-11556995>.

- Galli, Alessandro, Marta Antonelli, Leopold Wambersie, Anna Bach-Faig, Fabio Bartolini, Dario Caro, Katsunori Iha, ym. 2023. "EU-27 Ecological Footprint Was Primarily Driven by Food Consumption and Exceeded Regional Biocapacity from 2004 to 2014". *Nature Food* 4 (9): 810–22. <https://doi.org/10.1038/s43016-023-00843-5>.
- Giles, David Boarder. 2020. "After Market. Capital, Surplus, and the Social Afterlives of Food Waste." Teoksessa *Routledge Handbook of Food Waste*, toimittanut Christian Reynolds, Tammara Soma, Charlotte Spring, ja Jordan Lazell, 23–36. Routledge Handbooks. Abingdon, Oxon: Routledge. <https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=nlebk&AN=2572871&site=ehost-live>.
- Gille, Zsuzsa. 2010. "Actor Networks, Modes of Production, and Waste Regimes: Reassembling the Macro-Social". *Environment and Planning A: Economy and Space* 42 (5): 1049–64. <https://doi.org/10.1068/a42122>.
- — —. 2012. "From Risk to Waste: Global Food Waste Regimes". *The Sociological Review* 60 (2_suppl): 27–46. <https://doi.org/10.1111/1467-954X.12036>.
- Global Footprint Network. 2023. "Country Trends. Finland." Open Data Platform. 2023. <https://data.footprintnetwork.org/#/countryTrends?cn=67&type=earth>.
- Halkier, Bente. 2010. *Consumption Challenged: Food in Medialised Everyday Lives*. Farnham, Surrey, England ; Burlington, VT: Ashgate.
- Halkier, Bente, ja Lotte Holm. 2008. "Food Consumption and Political Agency: On Concerns and Practices among Danish Consumers". *International Journal of Consumer Studies* 32 (6): 667–74. <https://doi.org/10.1111/j.1470-6431.2008.00695.x>.
- Hall, Stuart. 1997. "The work of representation". Teoksessa *Representation. Cultural representations and signifying practices*, toimittanut Stuart Hall, 13–74. London: SAGE Publications.
- Hammer, Alexandra. 2022. "Negotiating Sustainabilities : Navigating Organic Agriculture in Capitalist Markets". *Ethnologia Fennica* 49 (2): 9–35. <https://doi.org/10.23991/ef.v49i2.112999>.
- Hastrup, Kirsten, ja Karen Fog Olwig. 2012. *Climate Change and Human Mobility : Global Challenges to the Social Sciences*. Cambridge [England]: Cambridge University Press. <https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=e000xww&AN=473225&site=ehost-live>.
- Hawkins, Gay. 2005. *The Ethics of Waste: How We Relate to Rubbish*. Lanham: Rowman & Littlefield Publishers.
- Heikkurinen, Pasi. 2014. "Kestävyiden käsitteiden ulottuvuudet". *Tieteessä tapahtuu* 32 (4). <https://journal.fi/tt/article/view/46149>.
- — —. 2020. "Ecological sustainability and Finland's population". Teoksessa *Sustainable Population Development in Finland: The 2020 Population Policy Report by Väestöliitto*, toimittanut Tiia Sorsa, 205–18. Helsinki: Väestöliitto.

- Heinonen, Visa. 1998. *Talonpoikainen etiikka ja kulutuksen henki: kotitalousneuvonnasta kuluttajapolitiikkaan 1900-luvun Suomessa*. Väitöskirjat, Helsinki: Suomen historiallinen seura.
- — —. 1999. "Niukkuuden ja kulutuksen mentaliteetit modernisoituvassa Suomessa". *Tunteiden sosiologiaa*. 2, *Historiaa ja säätelyä*.
- Hetherington, Kevin. 2004. "Secondhandedness: Consumption, Disposal, and Absent Presence". *Environment and Planning D: Society and Space* 22 (1): 157–73. <https://doi.org/10.1068/d315t>.
- Hickel, Jason. 2016. "The true extent of global poverty and hunger: questioning the good news narrative of the Millennium Development Goals". *Third World Quarterly* 37 (5): 749–67. <https://doi.org/10.1080/01436597.2015.1109439>.
- Hirsjärvi, Sirkka, ja Helena Hurme. 1988. *Teemahaastattelu*. 4. p. Helsinki: Yliopistopaino.
- Hofland, Olav S. F. 2022. "Pigs, Planners, and Potato Peels: Garbage Feeding Schemes in the USSR from Stalin to Brezhnev." Conference presentation esitetty tilaisuudessa SIEF 23rd International Ethnological Food Research Conference: Food, people and the city. 21.-23.9.2022, Antwerp. <https://www.siefhome.org/downloads/wg/fr/bof-fr23.pdf>.
- Holstein, James A., ja Jaber F. Gubrium. 1995. *The Active Interview*. Thousand Oaks: SAGE Publications, Inc. <https://doi.org/10.4135/9781412986120>.
- — —. 2003. "Active interviewing". Teoksessa *Postmodern Interviewing*, toimittanut James A. Holstein ja Jaber F. Gubrium, 66–80. Thousand Oaks: SAGE Publications, Inc. <https://doi.org/10.4135/9781412985437>.
- Houtbeckers, Eeva. 2019. "Yhteiskunnallinen yrittäjyys ja itsensäyöllistäminen hiljaisena vastarintana". Teoksessa *Hiljainen vastarinta*, toimittanut Autti, Outi ja Veli-Pekka Lehtola, 197–216. Tampere: Tampere University Press. <https://trepo.tuni.fi/handle/10024/105321>.
- Huttunen, Suvi, Miikka Salo, Riikka Aro, ja Anni Turunen. 2020. "Environmental Citizenship in Geography and Beyond". *Fennia - International Journal of Geography* 198 (1–2): 196–209. <https://doi.org/10.11143/fennia.90715>.
- Hynninen, Anna, Antti Lindfors, ja Minna Opas. 2015. "Valta ja toimijuus". Teoksessa *Askel kulttuurien tutkimukseen*, toimittanut Jaana Kouri. Turku: Turun yliopisto.
- Hytönen, Kirsi-Maria, ja Paula Salenius. 2017. "Yhteiskunnallisen etnologisen tutkimuksen eettisiä kysymyksiä". Teoksessa *Yhteiskuntaetnologia*, toimittanut Outi Fingerroos, Maija Lundgren, Sanna Lillbroända-Annala, ja Niina Koskihaara, 79–100. Tietolipas. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Hämeenaho, Pilvi. 2014. "Hyvinvoinnin verkostot maaseudulla asuvien äitien arjessa: etnologinen tutkimus palvelujen käytöstä ja hyvän arjen rakentamisesta". Helsinki: Terveystieteiden ja hyvinvoinnin laitos. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-302-222-5>.
- Hämeenaho, Pilvi, ja Nina Väkeväinen. 2022. "Sensitiivisen tutkimusprosessin eettinen suunnittelu". Teoksessa *Kulttuurien tutkimuksen menetelmät*,

- toimittanut Outi Fingerroos, Konsta Kajander, ja Tiina-Riitta Lappi, 90–115. Tietolipas. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Hämeenaho, Pilvi, ja Elisabeth Wollin. 2020. "Sustainable Living in a Periphery : Interpreting Ways of Rural Mobility in a Low-Carbon World". *Ethnologia Scandinavica* 50. <https://jyx.jyu.fi/handle/123456789/72787>.
- Hänninen, Riitta. 2012. "Puuterilumen lumo : tutkimus lumilautailukulttuurista". Jyväskylä: Jyväskylän yliopisto.
- Hänninen, Riitta, Konsta Kajander, ja Tiina-Riitta Lappi. 2022. "Etnologian ja antropologian tietoteoreettiset erityispiirteet". Teoksessa *Kulttuurien tutkimuksen menetelmät*, 45–63. Tietolipas 274. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Ilmonen, Kaj, ja Mika Pantzar. 1985. *Ruuan valinta, ruuan merkitykset ja tulot*. Tutkimuslustoja / Työväen taloudellinen tutkimuslaitos. Hki: Työväen taloudellinen tutkimuslaitos.
- Istenič, Saša Poljak. 2017. "Green Resistance or Reproduction of Neoliberal Politics?" *Ethnologia Europaea* 48 (1). <https://doi.org/10.16995/ee.1949>.
- Jacobsen, Eivind. 2017. "Political consumption – citizenship and consumerism". Teoksessa *Routledge Handbook on Consumption*, toimittanut Margit Keller, Bente Halkier, Terhi-Anna Wilska, ja Monica Truninger, 181–90. London: Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781315675015>.
- Jouhki, Jukka. 2016. "Global Issues, Wester Foci: Banal Occidentalism in a Finnish Newspaper". *Suomen Antropologi: Journal of the Finnish Anthropological Society* 41 (2): 32–46.
- Jääsaari, Johanna, Ullamaija Kivikuru, Minna Aslama, ja Laura Juntunen. 2010. "Median tuottama kansalaisuus: Tulkintaa raameista ja rakenteista". Teoksessa *Valta Suomessa*, toimittanut Petteri Pietikäinen, 210–28. Helsinki: Gaudeamus.
- Jönsson, Håkan. 2019. "Tales from the Kitchen Drawers: The micro physics of modernities in Swedish kitchens". *Ethnologia Scandinavica* 2019 (1): 5–21.
- — —. 2022. "In Search of Ethnological Research on Sustainable Foodways". *Ethnologia Fennica* 49 (2): 181–91. <https://doi.org/10.23991/ef.v49i2.121772>.
- Kajiser, Lars. 2019. "Promoting Environmental Awareness: On Emotions, Story-telling, and Banal Sustainability in a Staged Rainforest On Emotions, Story-telling, and Banal Sustainability in a Staged Rainforest". *Ethnologia Europaea* 49 (1). <https://doi.org/10.16995/ee.819>.
- — —. 2021. "Advocating equilibrium: On climate change at public aquariums". Teoksessa *Climate Change Temporalities: Explorations in Vernacular, Popular, and Scientific Discours*, toimittanut Kyrre Kverndokk, Marit Ruge Bjærke, ja Anne Eriksen, 106–22. London ; New York: Routledge.
- Kajander, Konsta. 2020. "Talonpoika, herra, puoliherra: etnologinen tutkimus puoliherra-kategorioista ja talonpoikaisuuden kulttuurisista malleista suomalaisissa sanomalehdissä 1847–1870". Väitöskirjat, Jyväskylä: Jyväskylän yliopisto. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-951-39-8428-1>.

- Kaljonen, Minna, Kaisa Karttunen, ja Teea Kortetmäki. 2022a. "Johdanto". Teoksessa *Reilu ruokamurros. Polkuja kestävään ja oikeudenmukaiseen ruokajärjestelmään*, toimittanut Minna Kaljonen, Kaisa Karttunen, ja Teea Kortetmäki, 2022:13. Suomen ympäristökeskuksen raportteja 38. Suomen ympäristökeskus. <http://hdl.handle.net/10138/349713>.
- — —, toim. 2022b. *Reilu ruokamurros. Polkuja kestävään ja oikeudenmukaiseen ruokajärjestelmään*. Suomen ympäristökeskuksen raportteja 38/2022. Helsinki: Suomen ympäristökeskus. <http://hdl.handle.net/10138/349713>.
- Kaljonen, Minna, ja Katriina Soini. 2023. "Kestävyysmurros ja kriittinen tiede". *Kestävyyspaneeli* (blog). 14. maaliskuuta 2023. https://www.kestavyyspaneeli.fi/blog_post/kestavyysmurros-ja-kriittinen-tiede/.
- Kallinen, Timo, Anja Nygren, ja Tuomas Tammisto. 2012. *Ympäristö ja kulttuuri*. Sosiaalitieteiden laitoksen julkaisuja. Helsinki: Helsingin yliopisto, sosiaalitieteiden laitos. <http://hdl.handle.net/10138/35717>.
- Karttunen, Kaisa, Tuomas Kuhmonen, ja Anni Savikurki. 2019. "Tuntematon ruokajärjestelmä. Eväitä kokonaisuuksien ymmärtämiseen." e2 Tutkimus Tulevaisuuden tutkimuskeskus.
- Katajajuuri, Juha-Matti, Kirsi Silvennoinen, Hanna Hartikainen, Lotta Heikkilä, ja Anu Reinikainen. 2014. "Food waste in the Finnish food chain". *Towards eco-efficient agriculture and food systems: Selected papers from the Life Cycle Assessment (LCA) Food Conference, 2012, in Saint Malo, France* 73: 322–29. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2013.12.057>.
- Katajavuori, Maria. 2022. *Valas lasimaljassa: miten vangitsemme itsemme ympäristötuohon ansaan*. Jyväskylä: Atena.
- Kestävä kehitys. 2023. "Kulttuurinen kestävä kehitys – Kestävä kehitys". *Kestävä kehityksen edistäminen*. Verkkokurssi. (blog). 2023. <https://keke.bc.fi/Kestava-kehitys/suomi/kulttuurinen/>.
- Kinnunen, Veera, Heikki Huilaja, Johanna Saariniemi, ja Jarno Valkonen. 2020. "Environmental Concern in Waste Economy: A Case Study of Waste Policy in Finnish Lapland". Teoksessa *Perspectives on Waste from the Social Sciences and Humanities*, toimittanut Richard Ek ja Nils Johansson, 114–35. Newcastle upon Tyne: Cambridge Scholars Publishing.
- Kivilaakso, Aura. 2017. "Suojelevat sanat. Puu-Käpylän kaavoituskiista esimerkkinä vaikuttavasta kulttuuriympäristön asiantuntijaviestinnästä". Turun yliopisto. <https://www.utupub.fi/handle/10024/134585>.
- Klintman, Mikael, ja Magnus Boström. 2006. "Editorial". *International Journal of Consumer Studies* 30 (5): 401–4. <https://doi.org/10.1111/j.1470-6431.2006.00542.x>.
- Knuuttila, Maarit. 2006. *Kansanomainen keittämisen taito*. Helsinki: Suomen muinaismuistoyhdistys. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-951-39-9037-4>.
- Knuuttila, Seppo. 2004. "Kysy arkistolta - ei se muuten vastaa". Teoksessa *Kansanrunousarkisto, lukijat ja tulkinnat*, toimittanut Tuulikki Kurki, 255–64. Suomalaisen kirjallisuuden seuran toimituksia. Helsinki: Suomalaisen kirjallisuuden seura.

- Koivunen, Leila, ja Taina Syrjämaa. 2011. "Tekijöiden ja yleisöjen valta näytteilyissä: Antonio Gramscin ja Michel de Certeau'n teorit epävirallisen vallan tutkimuksessa". Teoksessa *Vallan teorit historiantutkimuksessa*, toimittanut Aalto Ilana, Laura Boxeberg, Ulla Ijäs, ja Heli Paalumäki, 40–59. Turku: Turun historiallinen yhdistys.
- Koivupuro, Heta-Kaisa, Lotta Jalkanen, Juha-Matti Katajajuuri, Anu Reinikainen, ja Kirsi Silvennoinen. 2010. "Elintarvikeketjussa syntyvä ruokahävikki Kirjallisuuskatsaus". <https://jukuri.luke.fi/handle/10024/438213>.
- Kolbert, Elizabeth. 2016. *Kuudes sukupuu: luonnon historia*. Kääntänyt Pirkko Vesterinen. Ensimmäinen painos. Helsinki: Atena.
- Kopytoff, Igor. 1986. "The cultural biography of things: commoditization as process". Teoksessa *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*, toimittanut Arjun Appadurai, 64–92. Cambridge: Cambridge University Press. <https://doi.org/10.1017/CBO9780511819582.004>.
- Kortetmäki, Teea, Minna Kaljonen, Jyrki Niemi, ja Suvi Huttunen. 2022. "Oikeudenmukainen ruokamurros". Teoksessa *Reilu ruokamurros. Polkuja kestävään ja oikeudenmukaiseen ruokajärjestelmään*, toimittanut Minna Kaljonen, Kaisa Karttunen, ja Teea Kortetmäki, 15–25. Suomen ympäristökeskuksen raportteja 38. Suomen ympäristökeskus. <http://hdl.handle.net/10138/349713>.
- Kortetmäki, Teea, Mikael Puurtinen, Miikka Salo, Riikka Aro, Stefan Baumeister, Rémi Duflo, Merja Elo, ym. 2021. "Planetary Well-Being". *Humanities and Social Sciences Communications* 8 (1): 1–8. <https://doi.org/10.1057/s41599-021-00899-3>.
- Kortetmäki, Teea, ja Tiina Silvasti. 2017. "Charitable Food Aid in a Nordic Welfare State: A Case for Environmental and Social Injustice". Teoksessa *The Ecosocial Transition of Societies: The Contribution of Social Work and Social Policy*, toimittanut Aila-Leena Matthies ja Kati Närhi, 219–33. Routledge Advances in Social Work. Routledge. <https://jyx.jyu.fi/handle/123456789/51440>.
- Kuula, Arja. 2006. *Tutkimusetiikka: aineistojen hankinta, käyttö ja säilytys*. Tampere: Vastapaino.
- Kverndokk, Kyrre, ja Anne Eriksen. 2021. "Climate change temporalities: Narratives, genres, and tropes". Teoksessa *Climate Change Temporalities: Explorations in Vernacular, Popular, and Scientific Discourse*, toimittanut Kyrre Kverndokk, Marit Ruge Bjærke, ja Anne Eriksen, 3–14. London and New York: Routledge.
- Kverndokk, Kyrre, Marit Ruge Bjærke, ja Anne Eriksen. 2021. *Climate Change Temporalities: Explorations in Vernacular, Popular, and Scientific Discourse*. Routledge Explorations in Environmental Studies. London; New York: Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781003037415>.
- Kylli, Ritva. 2021. *Suomen ruokahistoria: suolalihasta sushiin*. Helsinki: Gaudeamus. <https://www.ellibslibrary.com/jyu/9789523457126>.
- LaFleur, Will. 2022. "Storying Sensuous Atmospheres of Peaches and Wheat: Towards New Horizons of Imagination and Possibility for Sustainable

- Food Systems". *Ethnologia Fennica* 49 (2): 66–100.
<https://doi.org/10.23991/ef.v49i2.112979>.
- Lakomäki, Sami, Pauliina Latvala, ja Kirsi Laurén. 2011. "Menetelmien jäljillä". Toimittanut Sami Lakomäki, Pauliina Latvala, ja Kirsi Laurén. *Tekstien rajoilla: monitieteisiä näkökulmia kirjoitettuihin aineistoihin*, 7–27.
- Lambie-Mumford, Hannah, ja Tiina Silvasti, toim. 2020. *The Rise of Food Charity in Europe*. Bristol: Policy Press.
- Latour, Bruno. 2017. "Anthropology at the Time of the Anthropocene: A Personal View of What Is to Be Studied". Teoksessa *The Anthropology of Sustainability. Beyond Development and Progress*, toimittanut Mark Brightman ja Jerome Lewis, 34–49. New York: Palgrave Macmillan.
- Law, John. 2003. *After Method: Mess in Social Science Research*. London & New York: Routledge. <https://www.routledge.com/After-Method-Mess-in-Social-Science-Research/Law/p/book/9780415341752>.
- Lehmijoki-Gardner, Maiju. 2009. *Askeettien pidot: uskonnot ja syömisen etiikka*. Helsinki: Kirjapaja.
- Lehtokunnas, Taru, Malla Mattila, Elina Närvänen, ja Nina Mesiranta. 2022. "Towards a circular economy in food consumption: Food waste reduction practices as ethical work". *Journal of Consumer Culture* 22 (1): 227–45. <https://doi.org/10.1177/1469540520926252>.
- Lehtola, Veli-Pekka, ja Outi Autti. 2019. "Jurnutuksen käsikirja". Teoksessa *Hiljainen vastarinta*, toimittanut Outi Autti ja Veli-Pekka Lehtola, 9–26. Tampere: Tampere University Press. <https://trepo.tuni.fi/handle/10024/105309>.
- Lehtonen, Mikko, ja Anu Koivunen. 2010. "Kansalainen minä: Median ihanne-subjektit ja suostumuksen tuottaminen". Teoksessa *Valta Suomessa*, toimittanut Petteri Pietikäinen, 229–50. Helsinki: Gaudeamus.
- Lehtonen, Turo-Kimmo. 2006. "Tavaroiden kanssa: kulutustutkimus ja materiaalisuus". *Sosiologia: Westermarck-seuran julkaisu* 43 (4): 306–318.
- Lehtonen, Turo-Kimmo, ja Mika Pantzar. 2002. "The Ethos of Thrift: The Promotion of Bank Saving in Finland During the 1950s". *Journal of Material Culture* 7 (2): 211–31. <https://doi.org/10.1177/1359183502007002640>.
- Lehtonen, Turo-Kimmo, ja Olli Pyyhtinen. 2020. "From Trash to Treasure". *Valuation Studies* 7 (2): 197–220. <https://doi.org/10.3384/VS.2001-5992.2020.7.2.197-220>.
- — —. 2021. "Living on the Margins: Dumpster Diving for Food as a Critical Practice". *Distinktion (Aarhus)* 22 (3): 441–63.
<https://doi.org/10.1080/1600910X.2020.1853581>.
- Lempinen, Hanna, ja Annukka Vainio. 2023. "Lost in transition: Peat workers' experiences of Finland's low carbon transition policies". *The Extractive Industries and Society* 15 (syyskuuta): 101312.
<https://doi.org/10.1016/j.exis.2023.101312>.
- Lindqvist, Yrsa, ja Susanne Österlund-Pötzsch, toim. 2018. *Jordnära: etnologiska reflektioner över ny nordisk mat*. Skrifter utgivna av Svenska

- litteratursällskapet i Finland, nr 822. Helsingfors: Svenska litteratursällskapet i Finland.
- Loikkanen, Teemu, Heikki Huilaja, Jarno Valkonen, ja Veera Kinnunen. 2022. "The key role of waste citizenship in achieving the objectives of the circular economy". Teoksessa *The Circular Economy and Green Jobs in the EU and Beyond*, toimittanut Janis Brizga ja Said El Khadraoui, 25–44. London: London Publishing Partnership.
- Loikkanen, Teemu, Jarno Valkonen, ja Heikki Huilaja. 2022. "Circular Economy as Infrastructural Change: Waste Citizenship in the Bin". Teoksessa *Infrastructural Being: Rethinking Dwelling in a Naturecultural World*, toimittanut Jarno Valkonen, Veera Kinnunen, Heikki Huilaja, ja Teemu Loikkanen, 115–43. Cham: Springer International Publishing. https://doi.org/10.1007/978-3-031-15827-8_6.
- Lonkila, Annika, ja Minna Kaljonen. 2023. "Ruokajärjestelmää ohjaavien vallitsevien ajattelutapojen ravistelu auttaa näkemään toisin". 20.6.23. Versus. 2023. <https://www.versuslehti.fi/kriittinen-tila/ruokajarjestelmaa-ohjaavien-vallitsevien-ajattelutapojen-ravistelu-auttaa-nakemaan-toisin/>.
- Lounela, Anu. 2012. "Ympäristökonflikti Keski-Jaavalla: Antropologisen tutkimuksen ja poliittisen ekologian leikkauspisteessä". Teoksessa *Ympäristö ja kulttuuri*, toimittanut Timo Kallinen, Anja Nygren, ja Tuomas Tamisto, 379–406. Sosiaalitieteiden laitoksen julkaisuja. Helsinki: Helsingin yliopisto, sosiaalitieteiden laitos. <http://hdl.handle.net/10138/35717>.
- Lähde, Ville. 2018. "Maailman nälkä ei ratkea tuotantoa lisäämällä". *Politiikasta* (blog). 21. marraskuuta 2018. <https://politiikasta.fi/maailman-nalka-ei-ratkea-tuotantoa-lisaamalla/>.
- — —. 2023. "Yhteiskunnallinen aineenvaihdunta - mitä se on?" *Bios* (blog). 2. helmikuuta 2023. <https://bios.fi/yhteiskunnallinen-aineenvaihdunta-mita-se-on/>.
- Löfgren, Orvar. 1992. "Medierna i nationsbygget. Hur press, radio och TV gjort Sverige svenskt." Teoksessa *Etnologisk samhällsforskning*, toimittanut Karl-Olov Arnstberg, 156–86. Lund: Studentlitteratur.
- — —. 2019. "Vad kan konsumtion vara?" Teoksessa *Konsumtionskultur: Innebörder och praktiker. En vänbok till Helene Brembeck*, toimittanut Magdalena Petersson McIntyre, Barbro Johansson, ja Sörum, Niklas, 259–74. Stockholm: Makadam.
- Löfgren, Orvar, ja Barbara Czarniawska. 2019. "Introduction". Teoksessa *Overwhelmed by Overflows?: How People and Organizations Create and Manage Excess*, toimittanut Barbara Czarniawska ja Orvar Löfgren, 1–12. Lund University Press. <https://library.oapen.org/handle/20.500.12657/23821>.
- Marshall, Matilda. 2016. *Hållbarhet till middag: en etnologisk studie om hur miljövänligt ätande praktiseras i vardagslivet*. Etnologiska skrifter 62. Höör: Brutus Östlings Bokförlag Symposion.

- — —. 2022. "The Refrigerator as a Problem and Solution: Food Storage Practices as Part of Sustainable Food Culture". *Food and Foodways* 30 (4): 261–86. <https://doi.org/10.1080/07409710.2022.2124726>.
- — —. 2023. "Collective cool: Freezer lockers and collective freezing practices". *Kulturella Perspektiv – Svensk etnologisk tidskrift* 32 (helmikuuta). <https://doi.org/10.54807/kp.v32.2146>.
- Matero, Risto-Matti. 2023. "From Companionship with Nature to Green Growth : Competing Conceptualisations of Well-Being and the Environment in Finnish and German Green Parties, 1980-2002". Doctoral dissertation, University of Jyväskylä. <https://jyx.jyu.fi/handle/123456789/89920>.
- Matero, Risto-Matti, ja Atte Arffman. 2023. "An economic tail wagging an ecological dog? Well-being and sustainable development from the perspective of entangled history". Teoksessa *Interdisciplinary Perspectives on Planetary Well-Being*, toimittanut Merja Elo, Jonne Hytönen, Sanna Karkulehto, Teea Kortetmäki, Janne S. Kotiaho, Mikael Puurtinen, ja Miikka Salo, 99–112. London: Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781003334002>.
- Matilainen, Elina. 2021. "Ruokahävikin elämäkerrat: Etnografia ylijäämän arvottamisesta hävikkiravintolan arjessa". Pro gradu -tutkielma, Tampereen yliopisto. <https://trepo.tuni.fi/handle/10024/130357>.
- Mattila, Malla, Nina Mesiranta, Elina Närvänen, Outi Koskinen, ja Ulla-Maija Sutinen. 2019. "Dances with potential food waste: Organising temporality in food waste reduction practices". *Time & Society* 28 (4): 1619–44. <https://doi.org/10.1177/0961463X18784123>.
- McIlvenny, Paul, Julia Zhukova Klausen, ja Laura Bang Lindegaard. 2016. *Studies of Discourse and Governmentality: New Perspectives and Methods*. Discourse Approaches to Politics, Society and Culture. Amsterdam: John Benjamins Publishing Company.
- Meadows, Donella. 2008. *Thinking in Systems: A Primer*. White River Junction, VT: Chelsea Green Publishing.
- Mesiranta, Nina, Elina Närvänen, ja Malla Mattila. 2022. "Framings of Food Waste: How Food System Stakeholders Are Responsibilized in Public Policy Debate". *Journal of Public Policy & Marketing* 41 (2): 144–61. <https://doi.org/10.1177/07439156211005722>.
- Micheletti, Michele. 2011. "Political and Ethical Consumption". Teoksessa *Encyclopedia of Consumer Culture*, toimittanut Dale Southerton, 1098–1101. Thousand Oaks: SAGE Publications, Inc. <https://doi.org/10.4135/9781412994248>.
- Milkær, Lone Ree. 2021. "The great re-skilling: Understandings of generation, tradition, and nostalgia in everyday-life climate activism". Teoksessa *Climate Change Temporalities: Explorations in Vernacular, Popular, and Scientific Discourse*, toimittanut Kyrre Kverndokk, Marit Ruge Bjærke, ja Anne Eriksen, 32–48. London and New York: Routledge.

- Miller, Peter, ja Nikolas Rose. 2010. *Miten meitä hallitaan*. Kääntänyt Risto Suikkanen. Tampere: Vastapaino.
- Neuman, Nicklas. 2019. "On the engagement with social theory in food studies: cultural symbols and social practices". *Food, Culture & Society* 22 (1): 78–94. <https://doi.org/10.1080/15528014.2018.1547069>.
- Nilsson, Fredrik. 2021. "Pionjären Gabriel Nikander - En samhällsorienterad etnologi". Teoksessa *Nordisk Etnologi 1921-2021. Ett ämne i rörelse*, toimittanut Fredrik Nilsson ja Anna-Maria Åström, 293–323. Åbo: Åbo Akademi Förlag.
- Nilsson, Fredrik, ja Lena Marander-Eklund. 2018. "Under ytan : kulturanalyser av det bortglömda, dolda och triviala". *Budkavlen: meddelanden utgivna av Brages sektion för folkliksforskning*, 1–10. <https://doi.org/10.37447/bk.89667>.
- Niva, Mari, Johanna Mäkelä, Nina Kahma, ja Unni Kjærnes. 2019. "Eating Sustainably". Teoksessa *Everyday Eating in Denmark, Finland, Norway and Sweden : A Comparative Study of Meal Patterns 1997-2012*, toimittanut Gronow Jukka ja Lotte Holm, 173–90. London: Bloomsbury Academic.
- Nurmi, Johanna, ja Suvi Salmenniemi. 2019. "Konfliktien välttelyä ja piiloon haikutumista: Rokotekriittisten vanhempien vastustustaktiikat". Teoksessa *Hiljainen vastarinta*, toimittanut Outi Autti ja Veli-Pekka Lehtola, 55–80. Tampere: Tampere University Press. <https://trepo.tuni.fi/handle/10024/105311>.
- Närvänen, Elina, Nina Mesiranta, ja Annilotta Hukkanen. 2013. "From Waste to Delicacy: Collective Innovation in Food Disposition Practices Through Blogging". *ACR North American Advances* NA-41. <https://www.acrwebsite.org/volumes/1014563/volumes/v41/NA-41>.
- Närvänen, Elina, Nina Mesiranta, ja Malla Mattila. 2018. "Roles of consumer-citizens in food waste reduction". *Kulutustutkimus.Nyt* 12 (1-2): 20–32.
- Närvänen, Elina, Nina Mesiranta, Malla Mattila, ja Anna Heikkinen, toim. 2020a. *Food Waste Management: Solving the Wicked Problem*. Cham: Springer International Publishing. <https://doi.org/10.1007/978-3-030-20561-4>.
- — —. 2020b. "Introduction: A Framework for Managing Food Waste". Teoksessa *Food Waste Management: Solving the Wicked Problem*, toimittanut Elina Närvänen, Nina Mesiranta, Malla Mattila, ja Anna Heikkinen, 1–24. Cham: Springer International Publishing. https://doi.org/10.1007/978-3-030-20561-4_1.
- Närvänen, Elina, Nina Mesiranta, Ulla-Maija Sutinen, ja Malla Mattila. 2018. "Creativity, aesthetics and ethics of food waste in social media campaigns". *Journal of Cleaner Production* 195 (syyskuuta): 102–10. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.05.202>.
- O'Brien, Martin. 2007. *A Crisis of Waste? : Understanding the Rubbish Society*. Routledge Advances in Sociology. New York: Routledge. <http://www.loc.gov/catdir/toc/ecip0713/2007009906.html>.

- Ortner, Sherry B. 2006. *Anthropology and Social Theory: Culture, Power, and the Acting Subject*. Durham: Duke University Press.
- Ovaskainen, Sanna. 2019. "Ekologisen elämäntavan mahdollisuudet ja rajat Lapissa". Väitöskirjat, Lapin yliopisto. <https://lauda.ulapland.fi/handle/10024/63729>.
- Oxfam. 2019. "Forced from Home: Climate-Fuelled Displacement". Oxfam Media Breafing 2 December 2019. <https://policy-practice.oxfam.org/resources/forced-from-home-climate-fuelled-displacement-620914/>.
- Papargyropoulou, Effie, Rodrigo Lozano, Julia K. Steinberger, Nigel Wright, ja Zaini bin Ujang. 2014. "The Food Waste Hierarchy as a Framework for the Management of Food Surplus and Food Waste". *Journal of Cleaner Production* 76: 106–15. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2014.04.020>.
- Parfitt, Julian, Mark Barthel, ja Sarah Macnaughton. 2010. "Food Waste within Food Supply Chains: Quantification and Potential for Change to 2050". *Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological Sciences* 365 (1554): 3065–81. <https://doi.org/10.1098/rstb.2010.0126>.
- Parra, Constanza. 2018. "What can culture in and for sustainable development learn from protected areas?" Teoksessa *Cultural Sustainability and the Nature-Culture Interface. Livelihoods, Policies, and Methodologies*, toimittanut Birkeland, Inger, Burton, Rob, Constanza Parra, ja Siivonen, Katriina. London: Routledge.
- Paterson, Mark. 2006. *Consumption and Everyday Life*. The New Sociology Series. London: Routledge.
- Peterson McIntyre, Magdalena, Barbro Johansson, ja Niklas Sörum. 2019. "Introduktion." Teoksessa *Teoksessa Konsumtionskultur. Innebörder och praktiker. En vänbok till Helene Brembeck*, toimittanut Magdalena Petersson McIntyre, Barbro Johansson, ja Niklas Sörum, 12–29. Göteborg; Stockholm: Makadam.
- Pétursson, Jón Þór. 2018. "Organic intimacy: emotional practices at an organic store". *Agriculture and Human Values* 35 (3): 581–94. <https://doi.org/10.1007/s10460-018-9851-y>.
- — —. 2022. "'We are all consumers': co-consumption and organic food". *Food, Culture & Society* 25 (2): 218–36. <https://doi.org/10.1080/15528014.2021.1882176>.
- Pihkala, Panu. 2020. "Anxiety and the Ecological Crisis: An Analysis of Eco-Anxiety and Climate Anxiety". *Sustainability* 12 (19). <https://doi.org/10.3390/su12197836>.
- Portney, Kent E. 2015. *Sustainability*. MIT Press Essential Knowledge Series. Cambridge, Massachusetts: The MIT Press. <https://search.ebsco-host.com/login.aspx?direct=true&db=e000xww&AN=1100625&site=ehost-live>.
- Potinkara, Nika. 2015. *Etnisyyden rakentuminen kahden saamelaismuseon perusnäytelyissä*. Jyväskylän tutkimus jyvaskylä studies in humanities 272. Jyväskylä: Jyväskylän yliopisto. <https://jyx.jyu.fi/handle/123456789/47819>.

- Potinkara, Nika, Liia-Maria Raippalinna, ja Arja Turunen. 2022. "Diskurssintutkimus". Teoksessa *Kulttuurien tutkimuksen menetelmät*, toimittanut Outi Fingerroos, Konsta Kajander, ja Tiina-Riitta Lappi, 329–59. Helsinki: Suomalaisen kirjallisuuden seura.
- Puuronen, Anne. 2004. "Rasvan tyttäret: etnografinen tutkimus anorektisen kokeumustiedon kulttuurisesta jäsentymisestä". Helsinki: Nuorisotutkimusverkosto: Nuorisotutkimusseura.
- Pynnönen, Anu. 2013. *Diskurssianalyysi: tapa tutkia, tulkita ja olla kriittinen*. Jyväskylän yliopiston kauppakorkeakoulun Working Paper N:o 379. Jyväskylä: Jyväskylän yliopisto. <https://jyx.jyu.fi/handle/123456789/42412>.
- Pyyhtinen, Olli, ja Turo-Kimmo Lehtonen. 2023. "The Gift of Waste: The Diversity of Gift Practices among Dumpster Divers". *Anthropological Theory*, 209–31. <https://doi.org/10.1177/14634996221117318>.
- Raippalinna, Liia-Maria. 2013. "Ruoka, ruumis, yhteisö: Pyhät rajat hyvän ja oikean ruoan diskursseissa". Pro gradu -tutkielma, Helsingin yliopisto. <https://helda.helsinki.fi/handle/10138/40219>.
- Raippalinna, Liia-Maria, Riikka Aro, Kirsi Sonck-Rautio, ja Maija Mäki. 2022. "Editorial: Towards Sustainable Foodways and Research". *Ethnologia Fennica* 49 (2): 1–6. <https://doi.org/10.23991/ef.v49i2.126992>.
- Rathje, William, ja Cullen Murphy. 2001. *Rubbish! The Archeology of Garbage*. Tuscon: The University of Arizona Press.
- Ray, Deepak K., Lindsey L. Sloat, Andrea S. Garcia, Kyle F. Davis, Tariq Ali, ja Wei Xie. 2022. "Crop Harvests for Direct Food Use Insufficient to Meet the UN's Food Security Goal". *Nature Food* 3 (5): 367–74. <https://doi.org/10.1038/s43016-022-00504-z>.
- Reno, Joshua. 2015. "Waste and Waste Management". *Annual Review of Anthropology* 44 (1): 557–72. <https://doi.org/10.1146/annurev-anthro-102214-014146>.
- Reynolds, Christian, Tammara Soma, Charlotte Spring, ja Jordon Lazell. 2020. *Routledge Handbook of Food Waste*. Routledge Handbooks. Abingdon, Oxon: Routledge. <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&scope=site&db=nlebk&db=nlabk&AN=2572871>.
- Riipi, Inkeri, Hanna Hartikainen, Kirsi Silvennoinen, Katri Joensuu, Marjatta Vahvaselkä, Miia Kuisma, ja Juha-Matti Katajajuuri. 2021. *Elintarvikejätteen ja ruokahävikin seurantajärjestelmän rakentaminen ja ruokahävikkitietokartta*. Luonnonvarakeskus. <https://jukuri.luke.fi/handle/10024/547657>.
- Rockström, Johan, Ottmar Edenhofer, Juliana Gaertner, ja Fabrice DeClerck. 2020. "Planet-proofing the global food system". *Nature Food* 1 (1): 3–5. <https://doi.org/10.1038/s43016-019-0010-4>.
- "Ruokahävikki Suomessa | Saa Syödä!" ei pvm. Viitattu 19. huhtikuuta 2023. <https://www.saasyoda.fi/ruokah%C3%A4vikki-suomessa>.
- Saarikangas, Kirsi. 2006. "Displays of the Everyday. Relations between gender and the visibility of domestic work in the modern Finnish kitchen from

- the 1930s to the 1950s". *Gender, Place & Culture* 13 (2): 161–72.
<https://doi.org/10.1080/09663690600573817>.
- Salminen, Antti. 2015. *Kokeellisuudesta: historiallisesta avantgardesta jälkifossiiliseen elämään*. Helsinki: Osuuskunta Poesia.
- Salonen, Anna Sofia. 2016. "Food for the Soul or the Soul for Food : Users' Perspectives on Religiously Affiliated Food Charity in a Finnish City". Helsingin yliopisto. <https://helda.helsinki.fi/handle/10138/166534>.
- Sandberg, Marie. 2014. "Ethnologia Europaea Revisited: Launching Future Ethnologies". *Ethnologia Europaea* 44 (2). <https://doi.org/10.16995/ee.1123>.
- Sandell, Karin. 2022. "Enough Fish in the Sea? Fish Farming Debate and Affective Practices". *Ethnologia Fennica* 49 (2): 101–26.
<https://doi.org/10.23991/ef.v49i2.112847>.
- Schmitt, Bernd, J Joško Brakus, ja Alessandro Biraglia. 2022. "Consumption Ideology". *Journal of Consumer Research* 49 (1): 74–95.
<https://doi.org/10.1093/jcr/ucab044>.
- Scollon, Ron, ja Suzie Wong Scollon. 2003. *Discourses in Place: Language in the Material World*. London: Taylor & Francis Group. <http://ebookcentral.proquest.com/lib/jyvaskyla-ebooks/detail.action?docID=172831>.
- Scott, James C. 1985. *Weapons of the Weak: Everyday Forms of Peasant Resistance*. New Haven; London: Yale University Press.
- Shove, Elizabeth. 2003. "Converging Conventions of Comfort, Cleanliness and Convenience". *Journal of Consumer Policy* 26 (4): 395–418.
<https://doi.org/10.1023/A:1026362829781>.
- — —. 2010. "Beyond the ABC: Climate Change Policy and Theories of Social Change". *Environment and Planning A: Economy and Space* 42 (6): 1273–85.
<https://doi.org/10.1068/a42282>.
- Shove, Elizabeth, Mika Pantzar, ja Matt Watson. 2012. *The Dynamics of Social Practice : Everyday Life and How It Changes*. London: SAGE Publications.
<http://sk.sagepub.com/books/the-dynamics-of-social-practice>.
- Siivonen, Katriina. 2007. "The Right to Stand Outside of Cultural Heritage. A Condition for Sustainable Cultural Development". *Ethnologia Fennica* 34: 6–19.
- Silvennoinen, Kirsi, Heta-Kaisa Koivupuro, Juha-Matti Katajajuuri, Lotta Jalkanen, ja Anu Reinikainen. 2012. *Ruokahävikki suomalaisessa ruokaketjussa: Foodspill 2010-2012 -hankkeen loppuraportti*. MTT. <https://jukuri.luke.fi/handle/10024/438248>.
- Silvennoinen, Kirsi, Sampsa Nisonen, ja Juha-Matti Katajajuuri. 2022. "Food waste amount, type, and climate impact in urban and suburban regions in Finnish households". *Journal of Cleaner Production* 378: 134430.
<https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2022.134430>.
- Silvennoinen, Kirsi, Marja Pinolehto, Otso Korhonen, Inkeri Riipi, ja Juha-Matti Katajajuuri. 2013. *Kauppakassista kaatopaikalle, ruokahävikki kotitalouksissa: Kuru 2011–2013 -hankkeen loppuraportti*. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus. <https://jukuri.luke.fi/handle/10024/481106>.

- Silverstone, Roger. 1993. "Domesticating the revolution: information and communication technologies and everyday life". *Aslib Proceedings* 45 (9): 227–33. <https://doi.org/10.1108/eb051328>.
- Sjöstrand, Ylva. 2018. "Avfallet. Ett materialflöde i köksrummet". Teoksessa *Köket. Rum för drömmar, ideal och vardagsliv under den långa 1900-talet.*, toimittanut Ulrika Torell, Jenny Lee, ja Roger Qvarsell, 213–31. Stockholm: Nordiska museets förlag.
- Smil, Vaclav. 2004. "Improving Efficiency and Reducing Waste in Our Food System". *Environmental Sciences* 1 (1): 17–26. <https://doi.org/10.1076/evms.1.1.17.23766>.
- Smith, Andrew F. 2020. "The Perfect Storm. History of Food Waste." Teoksessa *Routledge Handbook of Food Waste*, toimittanut Christian Reynolds, Tamara Soma, Charlotte Spring, ja Jordon Lazell, 37–54. Routledge Handbooks. Abingdon, Oxon: Routledge. <https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=nlebk&AN=2572871&site=ehost-live>.
- Soini, Katriina, ja Inger Birkeland. 2014. "Exploring the scientific discourse on cultural sustainability". *Geoforum* 51: 213–23. <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2013.12.001>.
- Soininen, Niko, Sirkku Juhola, Helena Kahiluoto, Kaisa Korhonen-Kurki, ja Anne Salomaa. 2022. "Kestävyystieteen muutosteoria". Teoksessa *Kestävyysavaimet. Kestävyystieteen keinoin ihmisen ja luonnon yhteisöön.*, toimittanut Tarja Halonen, Kaisa Korhonen-Kurki, Jari Niemelä, ja Pietikäinen, 107–50. Helsinki: Gaudeamus.
- Sonck-Rautio, Kirsi. 2019. "The Fishers of the Archipelago Sea - Resilience, Sustainability, Knowledge and Agency". University of Turku. <https://www.utupub.fi/handle/10024/148446>.
- Sonck-Rautio, Kirsi, Sanne Bor, Greg O'Shea, Nina Tynkkynen, Vilja Varho, ja Maria Åkerman. 2022. "Power and responsibility in transition to sustainable food packaging". Teoksessa *Social and Cultural Aspects of the Circular Economy*, toimittanut Viktor Pal, 102. Abingdon: Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781003255246>.
- Sosna, Daniel, ja Lenka Brunclíková, toim. 2017. *Archaeologies of waste: encounters with the unwanted*. 1st p. Oxbow Books. <https://www.jstor.org/stable/j.ctt1kw2bcw>.
- Spiegel, Gabrielle M. 2005. *Practicing History: New Directions in Historical Writing After the Linguistic Turn*. Rewriting Histories. New York: Routledge. <https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=nlebk&AN=116464&site=ehost-live>.
- Stark, Laura. 2017. "Etnologia näkökulmia köyhyyden tutkimiseen urbaanissa Tansaniassa". Teoksessa *Yhteiskuntaetnologia*, toimittanut Outi Fingerroos, Niina Koskihaara, Sanna Lillbroända-Annala, ja Maija Lundgren, 147–82. Tietolipas 255. Helsinki: Suomalaisen kirjallisuuden seura.
- Stark, Laura, Marja Kokko, Eerika Koskinen-Koivisto, Heli Niskanen, Pasi Saarimäki, Saara Tuomaala, ja Arja Turunen. 2010. "Kätkeytynt valta:

- Sukupuolihistoriat ja valtatutkimus”. Teoksessa *Valta Suomessa*, toimittanut Petteri Pietikäinen, 79–96. Helsinki: Gaudeamus Helsinki University Press.
- Stenmarck, Åsa, Carl Jensen, Tom Quested, ja Graham Moates. 2016. *Estimates of European food waste levels*. <https://doi.org/10.13140/RG.2.1.4658.4721>.
- Stigzelius, Ingrid. 2018. ”Representing the political consumer: liquid agencies in the production of consumer voice”. *Consumption Markets & Culture* 21 (5): 475–502. <https://doi.org/10.1080/10253866.2018.1462175>.
- Stuart, Tristram. 2009. *Waste: Uncovering the Global Food Scandal*. 1st American ed. New York: W.W. Norton & Co.
- Suomen YK-liitto. ei pvm. ”Kestävä kehitys”. Suomen YK-liitto. Viitattu 21. huhtikuuta 2023. <https://www.ykliitto.fi/kestava-kehitys>.
- Sutinen, Ulla-Maija. 2020. ”Assumptions About Consumers in Food Waste Campaigns: A Visual Analysis”. Teoksessa *Food Waste Management: Solving the Wicked Problem*, toimittanut Elina Närvänen, Nina Mesiranta, Malla Mattila, ja Anna Heikkinen, 225–56. Cham: Springer International Publishing. https://doi.org/10.1007/978-3-030-20561-4_9.
- Sutinen, Ulla-Maija, ja Elina Närvänen. 2022. ”Constructing the food waste issue on social media: a discursive social marketing approach”. *Journal of Marketing Management* 38 (3–4): 219–47. <https://doi.org/10.1080/0267257X.2021.1966077>.
- Taira, Teemu. 2004. ”Kartanpiirtäjän kulkuneuvo: kirjoituskilpakeruun lukumahdollisuuksista”. Teoksessa *Kansanrunousarkisto, lukijat ja tulkinnat*, toimittanut Tuulikki Kurki, 40–64. Suomalaisen kirjallisuuden seuran toimituksia. Helsinki: Suomalaisen kirjallisuuden seura.
- Talmage, John B. 2012. ”Listening to, and for, the Research Interview”. Teoksessa *The SAGE Handbook of Interview Research: The Complexity of the Craft*, toimittanut Jaber F. Gubrium, James A. Holstein, Amir B. Marvasti, ja Karyn D. McKinney, 2. p., 295–304. Thousand Oaks: SAGE Publications, Inc. <https://doi.org/10.4135/9781452218403>.
- Tammisto, Tuomas, ja Heikki Wilenius. 2021. ”Johdanto: Uusi valtion antropologia”. Teoksessa *Valtion antropologiaa: Tutkimuksia ihmisten hallitsemisesta ja vastarinnasta*, toimittanut Tuomas Tammisto ja Heikki Wilenius. SKS. <https://doi.org/10.21435/skst.1470>.
- TENK. 2019. ”Ihmiseen kohdistuvan tutkimuksen eettiset periaatteet ja ihmistieteiden eettinen ennakoarviointi Suomessa. Tutkimuseettisen neuvottelukunnan ohje 2019.”
- — —. 2023. ”Hyvä tieteellinen käytäntö ja sen loukkausepäilyjen käsitteleminen Suomessa. Tutkimuseettisen neuvottelukunnan HTK-ohje 2023.” https://tenk.fi/sites/default/files/2023-03/HTK-ohje_2023.pdf.
- Thompson, Michael. 2017. *Rubbish Theory: The Creation and Destruction of Value - New Edition*. London: Pluto Press.
- Trentmann, Frank. 2006. ”Knowing Consumers – Histories, Identities, Practices : An Introduction”. Teoksessa *The Making of the Consumer :*

- Knowledge, Power and Identity in the Modern World*, toimittanut Frank Trentmann, 1. p., 1–28. London: Bloomsbury Academic.
- – –. 2007. "Citizenship and Consumption". *Journal of Consumer Culture* 7 (2): 147–58. <https://doi.org/10.1177/1469540507077667>.
- Tsing, Anna Lowenhaupt. 2017. "A Threat to Holocene Resurgence Is a Threat to Livability". Teoksessa *The Anthropology of Sustainability: Beyond Development and Progress*, toimittanut Marc Brightman ja Jerome Lewis, 51–65. Palgrave Studies in Anthropology of Sustainability. New York: Palgrave Macmillan US. https://doi.org/10.1057/978-1-137-56636-2_3.
- – –. 2018. "Getting by in terrifying times". *Dialogues in Human Geography* 8 (1): 73–76. <https://doi.org/10.1177/2043820617738836>.
- Turunen, Arja. 2011. 'Hame, housut, hamehousut! Vai mikä on tulevaisuutemme?': naisten päällyshousujen käyttöä koskevat pukeutumisohteet ja niissä rakentuvat naiseuden ihanteet suomalaisissa naistenlehdissä 1889–1945. Helsinki: Suomen muinaismuistoyhdistys. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-951-39-9081-7>.
- UN. 1987. "Our Common Future: Report of the World Commission on Environment and Development".
- – –. ei pvm. "Goals. 12 Ensure Sustainable production and consumption patterns". United Nations. Sustainable Development. Viitattu 19. huhtikuuta 2023. <https://sdgs.un.org/goals/goal12>.
- Valkonen, Jarno, ja Tapio Litmanen. 2010. "Ympäristö, talous ja kulutus". Teoksessa *Ympäristösosiologia*, toimittanut Jarno Valkonen, 143–66. Helsinki: WSOY.
- Valkonen, Jarno, ja Teemu Loikkanen. 2020. "Waste citizenship in circular economy: case study of waste governance in Finnish Lapland". Teoksessa *Dimensions of intra- and intergenerational justice in the debates about sustainability*, toimittanut Silviya Serafimova, 150–65. Sofia: Avangard prima.
- Valkonen, Jarno, Olli Pyyhtinen, Turo-Kimmo Lehtonen, Veera Kinnunen, ja Heikki Huilaja. 2019. *Tervetuloa jäteyhteiskuntaan!: aineellisen ylijäämän kanssa eläminen*. Tampere: Vastapaino.
- Vehmasto, Elina, Matti Salo, ja Katriina Soini. 2022. "Kestävyyspuheen kolme kehystä". Teoksessa *Kestävyyspuheen kehukset – Luonnonvaratutkimus kestävyysmuutoksessa: Synteesiraportti, 2022:7–12*. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 74. Helsinki: Luonnonvarakeskus. <https://jukuri.luke.fi/handle/10024/552184>.
- Vihersalo, Mirja. 2017. "Climate citizenship in the European union: environmental citizenship as an analytical concept". *Environmental Politics* 26 (2): 343–60. <https://doi.org/10.1080/09644016.2014.1000640>.
- Vliet, Bas van, ja Gert Spaargaren. 2017. "Structural conditions for and against sustainable ways of consuming". Teoksessa *Routledge Handbook on Consumption*, toimittanut Margit Keller, Bente Halkier, Terhi-Anna Wilska, ja Monica Truninger. Routledge.

- Warren, Carol A. B. 2001. "Qualitative interviewing". Teoksessa *Handbook of Interview Research*, toimittanut Jaber F. Gubrium ja James A. Holstein, 83–102. SAGE Publications, Inc. <https://doi.org/10.4135/9781412973588>.
- Watson, Matt. 2016. "Placing power in practice theory". Teoksessa *The Nexus of Practices*, toimittanut Allison Hui, Theodore Schatzki, ja Elizabeth Shove. London: Routledge.
- — —. 2017. "Sustainable consumption and changing practices". Teoksessa *Routledge Handbook on Consumption*, toimittanut Margit Keller, Bente Halkier, Terhi-Anna Wilska, ja Monica Truninger. London: Routledge.
- Watson, Matt, ja Angela Meah. 2012. "Food, Waste and Safety: Negotiating Conflicting Social Anxieties into the Practices of Domestic Provisioning". *The Sociological Review* 60 (2_suppl): 102–20. <https://doi.org/10.1111/1467-954X.12040>.
- Welch, Daniel, Joanne Swaffield, ja David Evans. 2021. "Who's responsible for food waste? Consumers, retailers and the food waste discourse coalition in the United Kingdom". *Journal of Consumer Culture* 21 (2): 236–56. <https://doi.org/10.1177/1469540518773801>.
- Welch, Daniel, ja Alan Warde. 2015. "Theories of practice and sustainable consumption". Teoksessa *Handbook of Research on Sustainable Consumption*, toimittanut Lucia A. Reisch ja John Thøgersen, 84–100. Cheltenham, UK: Edward Elgar Publishing. <https://doi.org/10.4337/9781783471270.00013>.
- Willett, Walter, Johan Rockström, Brent Loken, Marco Springmann, Tim Lang, Sonja Vermeulen, Tara Garnett, ym. 2019. "Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems". *The Lancet* 393 (10170): 447–92. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4).
- YM. 2023. "Mitä on kestävä kehitys?" Ympäristöministeriö. Mitä on kestävä kehitys? 15. maaliskuuta 2023. <https://ym.fi/mita-on-kestava-kehitys>.
- Yoreh, Tanhum, ja Stephen Bede Scharper. 2020. "Food Waste, Religion and Spirituality. Jewish, Christian and Muslim Approaches." Teoksessa *Routledge Handbook of Food Waste*, toimittanut Christian Reynolds, Tamara Soma, Charlotte Spring, ja Jordon Lazell, 55–64. Routledge Handbooks. Abingdon, Oxon: Routledge. <https://search.ebsco-host.com/login.aspx?direct=true&db=nlebk&AN=2572871&site=ehost-live>.
- Åkesson, Lynn. 2012. "Waste in Overflow". Teoksessa *Managing Overflow in Affluent Societies*, toimittanut Barbara Czarniawska ja Orvar Löfgren, 141–54. Routledge advances in sociology. New York; London: Routledge.
- Åström, Anna-Maria. 2010. "On Bourgeois Logic and the Consumer Society". *Ethnologia Fennica* 37: 53–70.

LIITE 1: TEEMAHAASTATELUN TEEMAT

Teemahaastattelun teemat:

- 1) Ruokahävikifestivaalit 2017 (10 minuuttia)
 - Miksi kävit?
 - Missä roolissa?
 - Mitä teit / näit?
 - Mitä ajattelet tapahtumasta?
 - Muuttuiko jokin? Tapahtuman merkitys itselle ja yleisesti.

- 2) Hävikin käsite ja keskustelu (10 minuuttia)
 - Miten (missä ja milloin) kiinnostuit ruokahävikistä?
 - Oletko seurannut aiheesta käytävää keskustelua tai osallistunut siihen?
 - Onko keskustelu muuttanut omia ajattelu- ja toimintatapojaasi?

- 3) Ruuan ja ruokahävikin merkitykset (20 minuuttia)
 - Henkilöhistoria
 - Miksi ruokahävikki on tärkeä aihe?
 - Miksi itse pyrit välttämään hävikin syntyä / vaikuttamaan asiaan?

- 4) Hävikki ja hävikin vähentäminen arjessa: Miten ruokahävikki ja sen välttäminen näkyvät omassa arkielämässäsi? (20 minuuttia)
 - Pyritkö välttämään tai vähentämään ruokahävikkiä arkielämässäsi?
 - Millä tavalla / keinoilla?
 - Miten / milloin ruokahävikkiä syntyy?
 - Miksi ruokahävikki on sinulle henkilökohtaisesti tärkeää?
 - Millä muilla tavoin huomioit ympäristöä/taloudellisuutta/oikeudenmukaisuutta/ruokaa kulutuksessasi?
 - Mistä olet etsinyt / saanut tietoa / apua ruokahävikin vähentämiseen?

- 5) Yhteiskunnallinen osallistuminen: millä tavoin olet vaikuttanut ruokahävikin vähentämiseen? (20 minuuttia)
 - Mitä keinoja hävikin vähentämiseen yhteiskunnassa? Mitä ajattelet niistä?
 - Oletko osallistunut hävikin vähentämiseen?
 - Millä tavoin voit / voisit itse vaikuttaa?
 - Minkälaisia ongelmia olet kohdannut?

- 6) Ruokahävikki-ongelma: minkälainen ongelma ruokahävikki on ja miksi siihen pitäisi puuttua? (20-minuuttia)
 - Minkälainen ongelma hävikki on?
 - Mihin vertaisit sitä?
 - Miten se pitäisi ratkaista?
 - Mitkä keinot auttaisivat sinua hävikin vähentämisessä?

LIITE 2: SAATEKIRJE

Hävikkifestareilla 2017 haastateltavien rekrytoinnin yhteydessä jaettu saatekirje.

RUOKAHÄVIKKI SUOMALAISTEN ARJESSA JA MEDIASSA

Yhteystiedot

Liia Raippalinna, FM

Etnologian ja antropologian tohtorikoulutettava

liia.m.l.raippalinna@student.jyu.fi

Yhteystiedot työpaikalle

Historian ja etnologian laitos

PL 35H

40014 Jyväskylän yliopisto

<https://www.jyu.fi/hytk/fi/laitokset/hela>

Taustatietoa tutkimuksesta

Teen Jyväskylän yliopistossa väitöstutkimusta, joka käsittelee ruokahävikkiä ja ruokahävikkiä koskevaa keskustelua suomalaisten arkielämässä ja mediassa. Tutkimuksen tarkoituksena on tarkastella ruokahävikin esittämistä mediassa ja tutkia ruokahävikin ja siitä käytävän keskustelun merkitystä ihmisten arkielämässä. Tutkimusaineiston kokoon mediasta, havainnoimalla ruokahävikkiin liittyviä tapahtumia sekä haastatteleamalla tapahtumien kävijöitä ja niissä mukana olevia toimijoita. Toteutan tutkimuksen vuosina 2015 ja 2017-2020.

Etsin vapaaehtoisia haastateltavia tutkimukseeni. Haastattelut toteutetaan talvella ja keväällä 2018 haastateltavan kanssa sovittavana ajankohtana hänelle sopivassa paikassa. Selvitän haastatteluissa haastateltavien suhdetta ruokaan, ruokahävikkiin ja siitä käytävään keskusteluun.

Aineistonhallinta

Aineistonhallinnassa pyrin siihen, että tutkimusaineistot (data) ja niihin liittyvä kuvaileva tieto (metadata) on luotu, tallennettu ja järjestetty siten, että aineisto säilyy käyttökuntoisena ja luotettavana ja että tietosuoja ja tietoturva on varmistettu aineiston koko elinkaaren ajan. Tavoitteen on saattaa data avoimesti saataville.

Luovutan keräämäni aineistot arkistoitavaksi Yhteiskuntatieteelliseen tietoarkistoon (FSD) ja siten valvottuun avoimeen jatkokäyttöön tutkimuksen

päätyttyä. Yhteiskuntatieteellinen tietoaarkisto vastaa kokoelmissaan olevien sähköisten aineistojen pitkäaikaissäilyttämisestä. Kerään metadatan arkiston ohjeiden mukaisesta ja pyrin välttämään arkaluonteisen tiedon keruuta. Tutkimusaineistoa käsitellään ja dokumentoidaan sekä tutkimusprojektin aikana että arkistointivaiheessa.

En anna tutkimuksen tekemisen yhteydessä saamiani luottamuksellisia tietoja kolmannen osapuolen tietoon. Tutkimuksen aikana dataa säilytetään vain Jyväskylän yliopiston U-asemalla sekä hallitaan ja käsitellään yliopiston tarjoamassa Dataverse-ohjelmistossa. Kaikessa tutkimustoiminnassa olen sitoutunut tutkimuseettisen neuvottelukunnan (TENK) laatimiin Hyvän tieteellisen käytännön periaatteisiin, Jyväskylän yliopiston tutkimuseettisiin linjauksiin ja hyviin julkaisueettisiin käytäntöihin. Tutkimustulosten jakamisessa pyrin mahdollisimman laajaan tutkimusjulkaisujen avoimeen saatavuuteen. Yksittäiset tutkittavat eivät ole tunnistettavissa tutkimuksen pohjalta laadittavissa julkaisuissa.

LIITE 3: TIEDOTE JA SUOSTUMUS TUTKITTAVILLE

Ruokahävikki suomalaisten arjessa ja mediassa

TIEDOTE TUTKITTAVILLE JA SUOSTUMUS TUTKIMUKSEEN OSALLISTUMISESTA

Tutkijoiden yhteystiedot

Tutkimuksen ohjaaja:

Outi Fingerroos, professori, Jyväskylän yliopisto
Historian ja etnologian laitos PL 35 40014 Jyväskylä
outfinger@jyu.fi

Tutkimuksen tekijä:

Liia-Maria Raippalinn, Filosofian maisteri, etnologian ja antropologian tohtori-
koulutettava
Historian ja etnologian laitos PL 35 40014 Jyväskylä
lilaraip@jyu.fi

Tutkimusrekisterin ylläpitäjä:

Jyväskylän yliopisto, Seminaarinkatu 15, PL 35, 40014 Jyväskylän yliopisto.
Vaihde (014) 260 1211, Y-tunnus 0245894-7. Jyväskylän yliopiston tietosuojavas-
taava: tietosuoja@jyu.fi, puh. 040 805 3297.

Tutkimuksen taustatiedot

Tutkimus on osa Liia-Maria Raippalinnan tutkimushanketta ”Ruokahävikki ja sen vähentäminen suomalaisten arjessa ja mediassa”. Hankkeella tarkoitetaan Jyväskylän yliopiston Historian ja etnologian laitoksella tehtävää etnologian ja antropologian väitöstutkimusta (2019–2021) ja sitä mahdollisesti seuraavaa väitöksen jälkeistä (Post doc) tutkimusta (2022–2026.) Väitöstutkimusta rahoittavat Emil Aaltosen säätiö (1.6.2015-30.11.2015) ja Jyväskylän yliopisto (1.12.2017-31.12.2021).

Tutkimuksen tarkoitus, tavoite ja merkitys

Tämä tutkimus käsittelee ruokahävikin esittämistä mediassa ja ruokahävikkiä ja sen vähentämistä suomalaisten arjessa. Tutkimuksessa yhdistetään media-aineistojen tutkimusta ihmisten yksilöllisiä näkökulmia kartoittavaan haastattelututkimukseen. Analysoimalla media-aineistoja tarkastellaan ruokahävikin esittämistä mediassa. Haastattelututkimuksen ja sen ohessa kerättävän materiaalin avulla selvitetään haastateltavien henkilökohtaisia näkemyksiä ja kokemuksia ruokahävikistä ja sen vähentämisestä. Tutkimuksen tavoitteena on tarkastella ruokahävikkiin ja sen vähentämiseen liittyvien ajattelu- ja toimintatapojen

muotoutumista ja monimuotoisuutta. Tutkimuksen tuottamaa tietoa voidaan hyödyntää esimerkiksi kehitettäessä keinoja ruokahävikin vähentämiseksi.

Tutkimusaineiston käyttötarkoitus, käsittely ja säilyttäminen

Tutkimusaineistoa kerätään etnologian väitöstutkimusta varten. Aineistoa voidaan väitöskirjan lisäksi käyttää muissa väitöstutkimukseen liittyvissä tieteellisissä julkaisuissa, konferenssi- ja seminaari esitelmissä, tutkimukseen liittyvissä yleistajuisissa julkaisuissa sekä opetustarkoituksiin. Tutkimuksen tekijä voi käyttää väitöstutkimusta varten kerättyä aineistoa myös mahdollisessa väitöksen jälkeisessä tutkimuksessa ja siihen liittyvissä julkaisuissa. Aineistoa tullaan käyttämään siten, ettei haastateltavia voida tunnistaa.

Tutkimuksessa tuotetut haastatteluaineistot (data) ja niihin liittyvä kuvaileva tieto (metadata) sekä muu tutkittavien tuottama materiaali luodaan, tallennetaan ja järjestetään siten, että aineisto säilyy käyttökuntoisena ja luotettavana ja että tietosuoja ja tietoturva on varmistettu aineiston koko elinkaaren ajan. Tutkimuksen aikana dataa säilytetään ja käsitellään Jyväskylän yliopiston tutkimusaineiston käsittelyä koskevien tietoturvakäytänteiden mukaisesti. Kerättyä aineistoa tullaan säilyttämään Jyväskylän yliopiston verkkoasemalla viisi vuotta väitöstutkimuksen päätyttyä. Tämän jälkeen kaikki tunnisteellista tietoa sisältävät aineistot tuhotaan. Pääsy verkkoasemalla säilytettävään aineistoon on ainoastaan tutkijalla. Tutkija voi käsitellä aineistoa yhdessä väitöstutkimuksen ohjaajan kanssa.

Haastattelujen litteraatiot ja tutkittavien mahdollisesti tuottama kirjallinen materiaali luovutetaan arkistoitavaksi Yhteiskuntatieteelliseen tietoarkistoon (FSD) ja siten valvottuun avoimeen jatkokäyttöön väitöstutkimuksen päätyttyä. Yhteiskuntatieteellinen tietoarkisto vastaa kokoelmissaan olevien sähköisten aineistojen pitkäaikais säilyttämisestä. Aineistot ja niihin liittyvä kuvaileva tieto kerätään arkiston ohjeiden mukaisesti. Arkistoinnin yhteydessä aineisto anonymisoidaan tietoarkiston ohjeiden mukaisesti: henkilöön viittaavat tunnisteelliset tiedot poistetaan tai muokataan niin, ettei haastateltavan tunnistaminen ole mahdollista.

Tutkimusaineistoa käsitellään ja dokumentoidaan sekä tutkimusprojektin aikana että arkistointivaiheessa. Aineiston tietoturvasta ja tutkittavien tietosuojasta huolehditaan tutkimuksen kaikissa vaiheissa. Aineistoa tai tutkimuksen tekemisen yhteydessä saatuja luottamuksellisia tietoja ei anneta kolmannen osapuolen tietoon. Kaikessa tutkimustoiminnassa noudatetaan tutkimuseettisen neuvottelukunnan (TENK) laatimia Hyvän tieteellisen käytännön periaatteita, Jyväskylän yliopiston tutkimuseettisiä linjauksia ja hyviä julkaisueettisiä käytäntöjä.

Aineiston luovuttaminen Wastebusters-tutkimushankkeen käyttöön

Väitöstutkimuksen puitteissa tehdään yhteistyötä Tampereen yliopiston johtamiskorkeakoulussa toimivan Wastebusters-tutkimusprojektin kanssa [www.wastebustersfinland.blogspot]. Emil Aaltosen säätiön rahoittamassa tutkimusprojektissa (2016-2021) tutkitaan kuluttajakansalaisia aktiivisina

ruokahävikin vähentäjinä. Haastateltavan suostumuksella tässä väitöstutkimuksessa kerättävä aineisto luovutetaan Wastebusters-tutkimusprojektille tutkimuskäyttöön. Aineisto luovutetaan tunnisteellisena.

Aineiston luovutuksen jälkeen tietojen käsittelijänä toimii Tampereen yliopisto. Aineiston luovuttamisesta ja käytöstä tehdään Jyväskylän ja Tampereen yliopistojen välillä kirjallinen sopimus (tietojenkäsittelysopimus). Vastaanottava hanke sitoutuu huolehtimaan aineiston tietoturvasta ja tutkittavien tietosuojasta tutkimuksen kaikissa vaiheissa. Aineisto tuhotaan tutkimusprojektin päätyttyä.

Aineistoa säilytetään Tampereen yliopiston tietoturvallisella verkkoasemalla. Pääsy aineistoon on Wastebusters-tutkimusprojektin tutkijoilla (päävastuullinen tutkija dos. Elna Närvänen). Aineistoa voidaan hyödyntää myös tutkimusryhmän tutkijoiden ohjaamissa pro gradu -tutkielmissa, jolloin vastuu aineiston käytöstä ja säilytyksestä pysyy edelleen Wastebusters -tutkimusryhmällä. Aineistoa voidaan käyttää tutkimustarkoituksessa (mukaan lukien tieteelliset julkaisut ja konferenssi- ja seminaariesitelmät) sekä tutkimusprojektiin liittyvissä yleisölle suunnatuissa julkaisuissa.

Menettelyt, joiden kohteeksi tutkittavat joutuvat

Tutkittavat (n. 10-20 kpl) rekrytoidaan ruokahävikkiin liittyvissä tapahtumissa tapahtumavieraiden ja järjestelyissä mukana olevien toimijoiden joukosta. Tutkittavien valinta perustuu tutkittavien ilmaisemaan vapaaehtoiseen kiinnostuksen osallistua tutkimukseen. Yhteystiedot saadaan tutkittavilta itseltään.

Tutkittavat osallistuvat haastattelututkimukseen. Haastattelut toteutetaan yksilöhaastatteluina vuoden 2019 aikana. Ne toteutetaan haastateltavan kanssa sovitavana ajankohtana haastateltavan kotona tai muussa hänelle sopivassa ympäristössä. Haastattelun kesto voi vaihdella n. yhdestä tunnista kolmeen tuntiin. Haastattelut nauhoitetaan ja tallennetaan digitaalisina äänitiedostoina.

Haastatteluissa selvitetään haastateltavan kokemuksia ja näkemyksiä ruokahävikistä ja siitä käytävästä keskustelusta. Aihetta käsitellään sekä haastateltavan arkielämän kannalta että yhteiskunnallisena kysymyksenä. Haastattelun pohjana toimii etukäteen tehty lista kysymyksiä, joihin haastateltava voi vastata omin sanoin ja mahdollisimman vapaasti. Haastatteluun osallistuminen ja kysymyksiin vastaaminen ei edellytä erityistä perehtyneisyyttä tutkittavaan aiheeseen. Tavoitteena on haastateltavan omien näkemysten ja kokemusten esiin tuominen.

Haastattelujen ohessa haastateltavilta voidaan kerätä myös muuta tutkimuksen aihepiiriä käsittelevää materiaalia. Heitä pyydetään esimerkiksi kirjoittamaan aihepiiriin liittyvistä ajatuksistaan vapaamuotoisesti ennen haastatteluja. Kerättävää materiaalia käytetään tutkimusaineistona haastattelujen rinnalla ja sitä voidaan käsitellä myös varsinaisissa haastattelutilanteissa.

Tutkimukseen osallistumisesta ei aiheudu haastateltaville mainittavaa hyötyä tai haittaa. Haastateltavat eivät saa tutkimuksesta heitä itseään koskevaa yksilöityä tietoa, mutta koko tutkimusta koskeviin tutkimustuloksiin he voivat tutustua tutkimusjulkaisujen kautta. Julkaisuissa tullaan käyttämään otteita haastateltavista, mutta niin, ettei haastateltavia voida tunnistaa.

Miten ja mihin tutkimustuloksia aiotaan käyttää

Tutkimustuloksia julkaistaan kansallisissa ja kansainvälisissä tieteellisissä julkaisuissa. Tutkimuksen pohjalta laaditaan väitöskirja, mutta tuloksia voidaan julkaista myös väitöskirjasta erillisinä julkaisuina. Lisäksi tutkimustuloksia voidaan käyttääyleistajuisissa julkaisuissa, niiden pohjalta voidaan laatia konferenssi- ja seminaariesitelmää ja niitä voidaan käyttää opetuksessa.

Tutkimustulosten julkaisemisessa pyritään julkaisujen mahdollisimman laajaan avoimeen saatavuuteen. Väitöskirjan valmistumisesta ilmoitetaan Jyväskylän yliopiston internetsivuilla. Halutessaan haastateltavat voivat saada sähköpostiin ilmoituksen tutkimuksen valmistumisesta.

Tutkittavien oikeudet

Tutkimukseen osallistuminen on täysin vapaaehtoista. Haastateltavilla on tutkimuksen aikana oikeus kieltäytyä tutkimuksesta ja keskeyttää tutkimukseen osallistuminen missä vaiheessa tahansa ilman, että siitä aiheutuu heille mitään seuraamuksia. Tutkimuksen järjestelyt ja tulosten raportointi ovat luottamuksellisia. Tutkimuksesta saatavat tutkittavien henkilökohtaiset tiedot tulevat ainoastaan tutkijan käyttöön ja tulokset julkaistaan tutkimusraporteissa siten, ettei yksittäistä tutkittavaa voi tunnistaa. Tutkittavilla on oikeus saada tutkijalta tai tutkimuksen ohjaajalta lisätietoa tutkimuksesta missä vaiheessa tahansa. Tutkimuksesta on täytetty henkilötietolain edellyttämä rekisteriseloste, jonka haastateltava halutessaan saa nähtäväkseen.

Tutkittavan suostumus tutkimukseen osallistumisesta

Olen perehtynyt tämän tutkimuksen tarkoitukseen ja sisältöön, kerättävän tutkimusaineiston keräämismenetelmiin ja käyttöön sekä haastateltavien oikeuksiin. Suostun osallistumaan tutkimukseen annettujen ohjeiden mukaisesti. Antamaani haastattelua ja kerättyä aineistoa saa käyttää ja hyödyntää sellaisessa muodossa, jossa yksittäistä tutkittavaa ei voi tunnistaa.

Annan luvan kerätyn aineiston ja siihen liittyvän kuvailevan tiedon tallentamiseen Yhteiskuntatieteelliseen tietoarkistoon (FSD) avoimeen jatkokäyttöön. Aineisto on arkistossa avoimesti saatavilla. Aineisto tallennetaan sellaisessa muodossa, jossa yksittäistä tutkittavaa ei voi tunnistaa.

Annan luvan kerätyn aineiston luovuttamiseen Tampereen yliopiston Wastebusters- tutkimusprojektin käyttöön. Tutkimusprojektissa aineistoa saa

käyttää ja hyödyntää tässä sopimuksessa mainituin ehdoin sellaisessa muodossa, jossa yksittäistä tutkittavaa ei voi tunnistaa.

Päiväys

Tutkittavan allekirjoitus ja nimen selvennys

Päiväys

Tutkijan allekirjoitus ja nimen selvennys



ALKUPERÄISET ARTIKKELIT

I

MOBILISING CONSUMERS FOR FOOD WASTE REDUCTION IN FINNISH MEDIA DISCOURSE

by

Liia-Maria Raippalinna, 2020

In: Food Waste Management. Solving the Wicked Problem
eds. Elina Närvänen, Nina Mesiranta, Malla Mattila & Anna Heikkinen
pp. 289-317. Cham: Palgrave Macmillan

https://doi.org/10.1007/978-3-030-20561-4_11

Reproduced with kind permission by Palgrave Macmillan.

Mobilising Consumers for Food Waste Reduction in Finnish Media Discourse

Liia-Maria Raippalinna

University of Jyväskylä, Jyväskylä, Finland

Abstract

Raippalinna explores how consumers are mobilised for food waste reduction in media discourse. Food waste reduction initiatives are often criticised for putting the responsibility on individual consumers, but little research exists on mobilisation of consumers in actual contexts. Through critical discourse analysis of media texts, Raippalinna investigates how the food waste problem and consumers are constructed in relation to each other in the Finnish newspaper *Helsingin Sanomat* 2010–2017. The analysis demonstrates that the discourses of consumer mobilisation feature mostly as consumer education where consumers' role is to manage their own consumption and household practices. The theoretical framework combines governmentality studies approach and practice theoretical approach on sustainable consumption. Raippalinna discusses if and how media discourse can contribute to a transformation of food (waste) related practices.

Keywords

Food waste, Food waste reduction, Media discourse, Consumer, Consumer responsibility, Citizenship, Sustainable consumption, Critical discourse analysis, Intertextuality, Governmentality

Introduction

While the historical visibility or invisibility of waste and food waste in Western societies has been disputed in academia (Evans et al. 2013; O'Brien 2007; Åkesson 2012), the discursive visibility of food waste has undeniably increased enormously in the past ten years. Food waste has been perceived as an enormous sustainability problem due to the use of resources and the environmental impact related to food production and the global food system. In the European Union, a remarkable factor in constructing the food waste problem has been the political and scientific interest taken in the issue (Evans et al. 2013; Evans 2014). Many food waste-related governance initiatives in the EU have focused on changing consumer behaviour and reducing household food waste (Evans et al. 2013; Evans 2014; Gille 2013). In Finland, food waste became a subject of public discussion at the turn of the 2010s, as the Finnish Institute for Agriculture and Forestry (hereafter MTT) started their investigations into the theme. While food waste was investigated across the Finnish food chain, the research started from households. The problem of food waste was taken up in the media, which played a decisive role in introducing the issue to a wider audience and mobilising consumers for food waste reduction.

It has been argued that the consumer-oriented approach taken in the EU not only serves the practical aim of reducing food waste but is attached to the political agenda of producing consumer-citizens and aiming to relocate social and environmental responsibility on individual consumers (Gille 2013; also Evans 2014). However, there has been only little empirical research on how—and if—consumers and consumer responsibility actually are constructed and mobilised in different contexts promoting food waste reduction. Evans et al. (2017) note that most critical approaches to sustainability initiatives “do not explicate the mechanism by which authorities and intermediaries attempt to responsabilise consumers” (p. 1399). They call for investigations on “the ways real and discursive figure of ‘the consumer’ features in the project of sustainable consumption” (p. 1400). Following Trentmann (2005), they claim that consumers should be recognised as a discursive category and subjectivity constructed together with food waste (p. 1400). The way people are framed as they are being mobilised—as consumers and as citizens— encourages certain kinds of action and frames their opportunities to exert influence (Bevir and Trentmann 2007; Soper and Trentmann 2008; Maniates 2002; Rumpala 2011).

In this chapter, I answer the call presented by Evans and colleagues by investigating how consumers are mobilised in media discourse: I analyse the discursive construction of food waste and consumers in the major Finnish newspaper *Helsingin Sanomat* 2010–2017. In current Western societies, media play a major role in constructing and mediating food-related trends and anxieties (Dickinson 2013; Halkier 2010; Karrebæk et al. 2018) as well as producing food practices and policies (Phillipov 2017). However, in the study of food waste reduction, the role of media in constructing the food waste problem and mobilising consumers remains largely unexplored (see however Närvänen et al. 2018; Thompson and Haigh 2017). Most research has focused on food waste reduction campaigns and, as Närvänen et al. (2018) point out, on the (short-term) success of campaigns, ignoring their content and message (e.g. Pearson et al. 2017; Pearson and Perera 2018). Research treating the media as a mere channel for consumer education offers a rather limited perspective on the role of media in mobilising consumers.

The role of media has been more fully acknowledged in the field of challenged, particularly sustainable, consumption (e.g. Halkier 2010; Podkalicka 2018; see also Goodman et al. 2017). Podkalicka (2018) proposes that in relation to sustainability and household consumption, media should be regarded as an actor, an intermediary and a culture. Regarding media as a culture emphasises that media representations are both constituted by and constitutive of cultural conceptions and practices related to food (waste); it contributes to sustaining (un)sustainable practices as well as transforming them. In this chapter, the view of media as culture, rather than channel, is emphasised.

In this chapter, I present three discourses in which food waste and consumer responsibility are most prominently constructed in *Helsingin Sanomat*. I adopt a critical discourse analytical approach in the analysis and make use of discourse analytical and intertextual methods. The theoretical framework combines governmentality studies approach and practice theoretical approach on sustainable consumption. I argue that in media discourse, responsabilising consumers is not just imposed by governance initiatives but derives from a wide range of sociocultural conceptions, discourses and social practices related to food, citizenship and consumption. I proceed to consider the potential for action and impact related to the framing of people as consumers vs. as citizens as they are mobilised in media discourse. Finally, I reflect on the practical implications of media discourse discussing if and how the media discourse can contribute to transforming practices in a more sustainable direction and lead to food waste reduction. The chapter contributes to the scholarly discussion on food waste reduction deriving from governmentality studies (McIlvenny et al. 2016; Miller and Rose 2008) and other critical (e.g. practice theoretical) approaches to governance initiatives promoting behavioural change among (individual) consumers (see Evans et al. 2017; Gille 2013; Podkalicka 2018).

Consumer–Citizen and Sustainable Consumption

Many sustainability initiatives, including food waste reduction initiatives, are based on approaches seeking behaviour change (Evans et al. 2017). These approaches, based on rational choice theory, seek and investigate sustainability in terms of (altering) consumer behaviour. They emphasise individual choice, based on available knowledge and individually held attitudes as the bases of un/sustainable consumption. The initiatives based on this approach rely on information sharing and value education as the bases of behavioural change. However, it has been shown that neither knowledge nor attitudes and values necessarily transform into sustainable practices (Bartiaux 2008; Shove 2010).

The behaviour change approach has met with criticism from practice theory approaches (see, e.g., Southerton and Evans 2017; Warde et al. 2017). Sustainability issues need to be resolved in terms of practices rather than individual behaviour. Methodological individualism, inherent in behaviour change approaches, renders the totality of practices elusive. According to Shove et al. (2012), social practices consist of meaning (ideas, discourses), competences (practical knowledge, routinised actions) and materials (materials, infrastructures) and in order to change them, changes are required in all these elements. The “strong version” insists that social, economic and technical structures, often treated as external factors obstructive or conducive to sustainable practices, are an integral part of practices, not exterior “conditions” of them (Van Vliet and Spaargaren 2017; Watson 2017). Food waste reduction is a particularly complicated issue as wastage is integrated into a variety of interlinked practices—both at level of everyday life (Evans 2014) and at the level of the global food system (Gille 2013). My focus in this chapter is on (media) discourse as part of the totality of practices.

Sustainability approaches grounded in governmentality studies share the critique presented by Shove and others claiming that current governance initiatives are often based on the neoliberal responsabilisation of consumers. According to them, many sustainability and environmental initiatives seek to hold individuals responsible and mobilise them to police their own conduct (Evans et al. 2017; also Lindegaard 2016; McIlvenny et al. 2016; Rumpala 2011). The governmentality studies perspective calls for the analysis of the empirical forms that mobilising consumers takes in different sociocultural settings (Lindegaard 2016, p. 100; McIlvenny et al. 2016, p. 29; Miller and Rose 2008, pp. 19–21). The approach puts the focus on individual and social bodies as objects of governance and investigates how they are produced as subjects in sustainable consumption.

Miller and Rose (2008) emphasise that social and economic problems (or environmental problems, such as food waste) are not preordained, but have to be constructed and made visible: to be governed, they need to be problematised. Framing a problem in a common language already implies a possible solution, technologies of intervention that allow authorities to manage the conduct of individuals or collectives. Governing takes place through different assemblages of actors and discourses, including the media: “issues and concerns have to be made to appear problematic, in different ways, different sites and different agents” (p. 14). Thus, framing the problem (food waste issue) and framing the subject of consumption (consumer–citizen) go hand in hand.

Studies on citizenship (see Bevir and Trentmann 2007; Soper and Trentmann 2008), as well as governmentality approaches to food consumption (Coveney 2006; Mayes 2014, 2017) ethical consumption (Barnett et al. 2010) and sustainable consumption (Rumpala 2011) raise the question how framing people as consumers or citizens determines their opportunities to act and exert influence. Focus on consumer behaviour may divert attention from big questions requiring major structural changes and political decisions (Rumpala 2011; also Maniates 2002). While consumerist

initiatives have been criticised for discouraging the more traditional forms of citizenship and political participation, they are not necessarily mutually exclusive but co-occur in various forms of consumer–citizenship (Bevir and Trentmann 2007; Soper and Trentmann 2008).

Data and Methods

The data consist of 193 articles on food waste published in *Helsingin Sanomat* (hereafter *HS*) 2010–2017. *HS*, published in the Helsinki metropolitan area, is the major Finnish newspaper and the only daily newspaper in Finland with a nationwide readership. The data were collected from the newspaper’s electronic archive using search term ruokahävikki, which is a core concept in the current Finnish food waste discourse (see the next section). The literal English translation would be food loss, but in most cases, the term refers to eatable food waste. The time period investigated (2010–2017) starts with the appearance of ruokahävikki in *HS* and is long enough to explore how the framing of the concept changes over time and as it travels between textual and sociocultural contexts. The data include articles from various genres and sections of the newspaper. These include, for example, local, domestic and foreign news, economics and science news, opinion, such as editorials, guest writers, columns and letters to the editor and articles published in sections related to food, home, city and lifestyle and in the weekly supplement *Nyt* [Now].

Methodologically, my analysis derives from critical discourse analysis (Fairclough 1992; Fairclough et al. 2011) and intertextual analysis (Blommaert 2005; Fairclough 1992). In critical discourse analysis, language use is analysed as consequential social action that takes place in particular textual, situational and sociocultural contexts. Following Fairclough (1992), I use a discourse (plural, discourses) to refer to “a particular way of constructing a subject-matter” (p. 128).

First, to identify the most significant discourses in which consumers are mobilised in the data I focused on frequently used expressions (terms, utterances and metaphors) and implicit assumptions that were made concerning the food waste issue and consumer’s role in it. I identified three major discourses of consumer mobilisation: the scientific–political discourse, the home economics discourse and the discourse of new urban food culture. Second, to explicate these discourses, the following characteristics are analysed: (1) construction of the food waste problem, (2) construction of the consumer, (3) related social practices and sociocultural context. To analyse the construction of the food waste problem, I paid attention to how it was framed in the discourse and to the presentation of the reasons for and solutions to it. To analyse the construction of the consumer, I paid attention to the ways of framing the consumer’s role in relation to the food waste problem (generation and reduction of food waste).

To contextualise the discourses in the wider sociocultural context, I looked for intertextual resources occurring in the data (Fairclough 1992; Blommaert 2005). By intertextual resources, I mean explicit intertextual references (manifest intertextuality) and subtle interdiscursive resources (constitutive intertextuality) (Fairclough 1992, pp. 100–136). By the latter, I mean particularly voices and discursive conventions, most importantly prior discourses utilised in the discourses of consumer mobilisation. The basic idea in intertextual analysis is that every text builds on features borrowed from previous ones; the intertextual and interdiscursive resources utilised in the production of texts, both constrain and constitute resources for creativity in text production. The way in which texts (or discourses) derive from various textual and discursive resources points towards the social structures and relationships established, maintained and reformed in the discourse (Fairclough 1992). For example, traditional home economics discourse, a central resource for one of the discourses presented here, is situated in the social practice of consumer education and home economics advice, aimed at producing responsible citizenship via everyday household practices.

Constructing Food Waste and Consumers

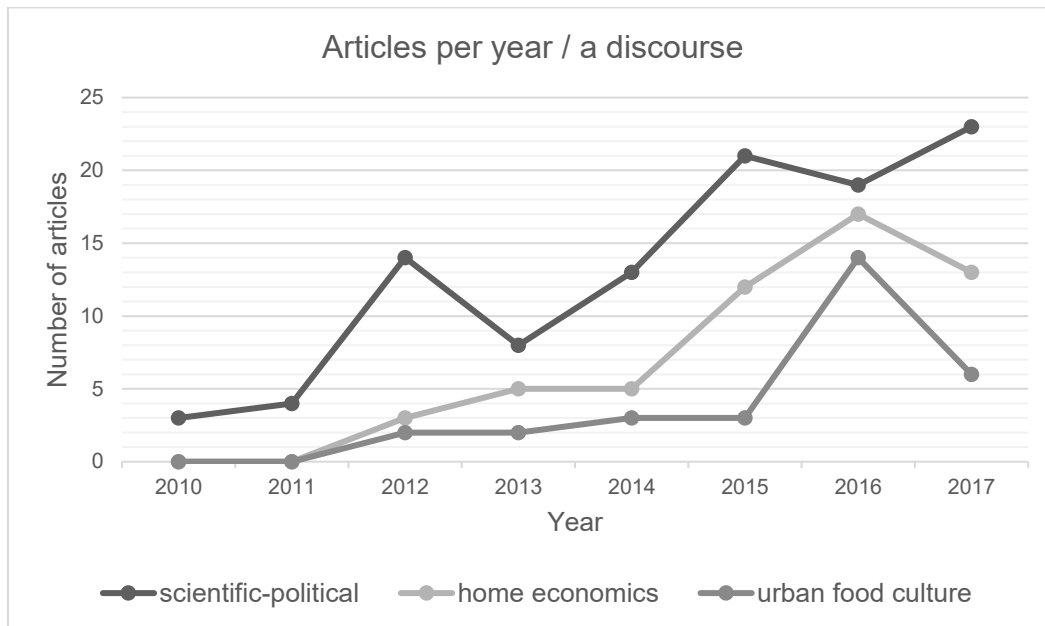
The discourse on food waste gained momentum in *HS* in 2010, when MTT went public with their first research project on food waste, FOODSPILL 1 (2010–2012). Along with this research, a new concept, ruokahävikki, was introduced and established in public discussion, replacing the older term, ruokajäte, which literally means (inedible) food waste. The introduction of this new term indicates a discursive shift that occurs as wastage of food is perceived to cause sustainability problems in the food system; the matter of food waste [ruokajäte] was turned into an issue [ruokahävikki]. Earlier food waste [ruokajäte] was discussed as an environmental concern only in relation to (the environmental effects of) waste disposal; the generation of food waste was not discussed nor deemed problematic per se. The new term drew attention to loss of resources and environmental impact caused in the food production chain, inviting consumers—along with other actors—to take responsibility for the environmental impact of the food they waste. After the new concept was introduced, the use of other related terms, such as hävikkiruoka [surplus food, waste food], ylijäämäruoka [surplus food, excess food], ruokajäte [food waste], ruokaa roskeen [throwing food away, binning food], in *HS* decidedly increases, as the emerging discourse opens up space for terms and topics previously outside or in the margins of public discourse.

Scientific research and related consumer education materials have provided important discursive resources for a variety of other actors that discuss and promote food waste reduction in the data; many articles in the data refer directly or indirectly to MTT research. Even the use of the term ruokahävikki follows the definition proposed by MTT (Silvennoinen et al. 2012) as edible food that ends up being wasted instead of consumed. Although the term would apply to food loss as well as edible food waste, mostly consumer food waste is discussed in the data (on definitions of food waste see Papargyropoulou et al. 2014, p. 108). Texts found in the data are often build around one (or more) sectors/levels in the food system: Households are the most discussed sector (main focus in 53 articles) followed by retailers (30) and caterers and restaurants (23). Eight articles assign food waste to the food industry. A few articles consider food waste across the food system in a global perspective, connecting the food waste issue to other questions concerning food sufficiency and the sustainable use of agricultural resources.

Nevertheless, *HS* represents a polyphonic discourse on food waste that emerges as the concept of food waste ruokahävikki travels between sociocultural contexts deriving from different intertextual resources. The discourses of consumer mobilisation analysed here feature as overlapping “phases” in the food waste discourse. More importantly, they are attached to different sets of sociocultural practices taking place at different levels (areas) of society: The scientific– political discourse, featured in 105 articles, evolved around scientific research and political interests framing the problem at the level of society and the Finnish food chain. Having framed the (political) rationality of food waste reduction, the discourse was followed by the home economics discourse and the discourse of new urban food culture, featuring in 50 and 33 articles. The former delimits the problem and its solutions inside a household, and the latter situates the problem and its solutions in urban communities. Figure 11.1 describes the occurrence of these discourses in *HS* 2010–2017. It should be noted that several discourses of consumer mobilisation may feature in one article.

Fig. 11.1

Number of articles featuring the discourses of consumer mobilisation



Scientific–Political Discourse

The ultimate objective of researching the food waste problem is its prevention. In order to efficiently plan measures to this end we need first to scrutinise the origins and causes of the problem. The waste is due above all to ignorance, a lack of knowledge, indifference and the decline in people’s respect for food. There needs to be an extensive discussion in Finland about wasting food, what a serious matter it is and how it can be prevented. (03.11.2010, Opinion, Quest by MTT researchers, emphases added) (Quotations translated from Finnish)

The objective of FOODSPILL 1 was to evaluate the extent and environmental impact of the food waste generated in the Finnish food supply chain and to investigate the reasons for wasting food (Katajajuuri et al. 2014). Accordingly, the scientific–political discourse in the media operates on the level of the food system, particularly the Finnish food chain, and solutions to food waste problems are sought across society and in various parts of the food system. Whereas the general tone is that addressing the food waste question requires collaboration across the food supply chain, connections between different sectors seldom are properly illustrated in the media texts.

MTT studies originate in the political–scientific food waste discourse then predominant in the European Union (see Evans et al. 2013; Evans 2014). Connected to this wider European framework, the scientific–political discourse constructs food waste as a sustainability issue, in particular as an environmental concern. Food waste is represented as problematic because of the negative environmental effects of food production, above all climate change. The discourse crystallises in representations of the volume of food waste: “400 million kilos thrown away annually”, “greenhouse gases equivalent to 100,000 cars”. These figures constitute a point of reference for the material reality of food waste and testify to the magnitude of the problem. The fact that these representations are very similar to those found by Evans et al. (2017) in their study in the UK underlines the connectedness of this discourse to the European framework and previous food waste reduction initiatives.

FOODSPILL 1 measured food waste sector by sector, including households, retailers, catering and restaurants, and food industry. Figures demonstrating wastage in different sectors and levels of the food chain are frequently repeated in the media discourse:

It was reported in Helsingin Sanomat that according to a study – 20 per cent of the food waste is from restaurants, 18 from retailers, 27 from the catering industry and 35 from households. Thus private households are the main source of waste. The choices they make could have the greatest effect on the amount of waste. (15.08.2015, Opinion, a letter to the editor)

The waste occurring in the domestic food chain is under 400 kilos a year, according to an MTT estimate. The greatest wastage occurs in households, where every year large quantities of edible food are thrown away. (19.04.2012, Domestic)

Based on existing European research, MTT assumed households to constitute the most important source of food waste (see Silvennoinen et al. 2012). They were in the focus of media discourse even before the assumption was proved right by research results. Households were also established as the most important cause of food waste. Statements like “households are the biggest wasters”, “30% of all food waste is produced in households”, “every Finn throws away 24 kg of food annually” or “Finnish consumers waste 20-30 kg food in a year” occur in the data. Reiterative representations of the share, amount and environmental effect of household food waste construct consumers as the actors responsible in relation to food waste and its environmental impact. Lack of knowledge and a decline in cultural respect for food are represented as the prime reason for wasting. Food waste is represented as a result of individual choices that consumers make based on their knowledge and values:

Each one of us can reduce the environmental burden considerably by paying attention to how they procure, process and prepare food. An effective and simple action for the good of the environment is not to throw food away. Food that gets thrown out burdens the environment more than the packaging, for example. Half a loaf of rye bread or a single slice of ham going into the rubbish bin causes a greater burden on the environment than making the packaging or waste disposal does. (03.07.2011, Opinion, Quest by MTT representatives, emphases added)

If a citizen wants to preserve Nature they should eat everything on their plate. A slice of ham in the rubbish bin burdens the environment more than the stuff the ham was wrapped in. (29.08.2011, Economy, emphases added)

It's about time for all of Finns to consider their own consumption practices, in order to reduce binning eatable food. (12.09.2014, Opinion, a letter to the editor, emphases added)

The discourse is featured as consumer education, oriented towards altering the individual performance of the consumer. It seeks to evoke consumer responsibility by illustrating how food waste generation (in households) is related to environmental issues and global food security. In the meantime, food waste reduction is offered as an easy solution to these complicated problems: whereas the environmental impact of different food items is hard to compare and not enough consistent information on their environmental impact is available to consumers, reducing food waste offers an effective and simple route to sustainable conduct, available to anyone. Major changes in lifestyle and consumption are not required, only cutting down on unnecessary wastage: “The most important thing is to avoid unnecessary wastage” (05.06.2014).

The scientific–political discourse rendered food waste discursively visible by disseminating information on the volume and environmental impact of the food wasted in the Finnish food chain. Repetitive use of wastage figures in the newspaper resulted in their transformation into generally known facts establishing households as the major cause of wastage. The discourse calling for consumer responsibility was quickly taken up by various actors, such as political authorities, consumer educators and environmental organisations. It was even advocated as a “line of the paper”, most evidently articulated in editorials. Taking care of one’s own consumption behaviour is represented as a civic duty incumbent upon everyone.

Home Economics Discourse

The home economics discourse shifts the focus from constructing the food waste problem to solving it at household level. The focus is put on everyday practices and household skills. The discourse consists of three strains deriving from slightly different social practices and discursive resources: at the initial stage of the food waste discourse, consumers were educated by giving rather general advice, for example, to avoid food waste and plan grocery shopping. Later a more practical type of education, household advice, took up connected to food waste reduction campaigns. The third variation takes place in food and lifestyle journalism promoting a new kind of food culture along with easily accepted education and advice.

The first variation, consumer education, gives general advice on avoiding food waste while disseminating information on the food waste issue. Background assumptions concerning household food waste and consumer responsibility are derived from the scientific–political discourse. The discourse is employed by researchers, authorities and campaigners, as well as by media representatives:

Food gets thrown too easily into the rubbish. You get a long way when you learn two markings in the industry. The “use by” date is the date by which the product should be consumed. On the other hand the “best before” date does not mean that the product should already be discarded. It may no longer be at its best but it may still be fit for use. (06.09.2015b, Editorial)

The second variation derives from the more practical strand of household economics. In this discourse simple but often detailed advice is given on planning, purchasing, storing, preparing and re-using food. Promoting practical household management skills, the discourse recontextualises food waste in household economy and frames sustainable consumption within thrifty and reasonable consumption and good housekeeping. The discourse is employed by consumer educators, home economics organisations and others interested in food-related housekeeping practices, including journalists and individual citizens. In the following, a regional leader of the national home economics organisation, the Martha organisation, is interviewed: You should not go to either the supermarket or to the marketplace without a plan. “However tempting things may look, it is worthwhile considering what use you can make of the products.

Some of the vegetables and berries will keep for many days, and some will easily spoil”, says [the leader of a regional Martha organisation]. By keeping in mind a few rules of thumb you can avoid unnecessarily wasting food. [Continues with the rules of thumb.] (22.07.2015, Food)

The third variation derives from food journalism and other forms of mediated food culture, including previous European food waste reduction campaigns (see Evans et al. 2017, p. 1404). With emphases

on cooking and recipes, the discourse seeks to maintain and revitalise food culture —on the one hand, deriving from traditions, on the other by encouraging creativity and innovation. Leftover recipes are especially promoted as part of modern, sustainable cooking. Ordinary recipes turn into leftover recipes simply by adding advice to “hide” in leftovers or food about to go off:

Hint: Chili sin carne is like a fryup of potatoes or an omelette – that is, you can hide in it vegetables forgotten in the fridge. This is a way to reduce food waste and vegetables being thrown into the rubbish. Instead of Cheddar cheese you can grate in whatever was forgotten in the fridge. (09.04.2015, Food, recipe)

The home economics discourse contradicts ideal consumers with typical consumers in real situations. The ideal consumer makes a shopping list, buys wisely and knows how to use excess and leftover food but in real life, refrigerators are filled with food on the way to being wasted. Practices and values are interconnected, and the banal representations of household practices are coupled with an ideological dimension. Along with promoting non-waste behaviour, the discourse reproduces the traditional ideal of the thrifty, skilful consumer-housekeeper, devoted to serving the family with a proper home-cooked meal (see Ekström and Jonsson 2009). Food waste and wasteful practices may be represented as decay of food culture, especially of traditional values and skills. Past generations are represented as role models or sources of inspiration for today’s consumers. The ideal consumer combines a modern lifestyle with the traditional ideology of household education and home cooking:

I have noticed that not many people eat their own packed lunches from home at work. It’s so much more trendy and easier to buy something readymade from the shop or eat in the canteen... I always take my own packed lunch to work. It generally consists of leftovers from what I have made for my family. After the meal I put the leftovers in plastic boxes that I can grab from the fridge to take with me. – that way good homemade food is available at work and really very little is wasted. (09.09.2016b, Opinion, a letter to the editor)

In the discourse, identities of thrifty, capable and creative householder-consumers are provided, and assumed, who show appreciation for food in their everyday practices. Individual consumers— the readers—are both addressed and represented as key actors in (household) food waste reduction. Consumers, struggling with everyday life, wasteful practices and the ambivalent feelings they arouse, are guided towards more sustainable practices by education and advice. A typical way of setting the scene for giving advice is to reconstruct a typical situation where food is about to be wasted: “Is there still half a lemon hanging about in the fridge?” (13.06.2017b).

The home economics discourse frames the food waste problem inside a household, putting emphases on everyday consumption practices. Consumers’ role in food waste reduction is to learn to manage their consumption practices, and performance of non-wasteful practices is represented as being a part of good citizenship.

The Discourse of New Urban Food Culture

The third discourse, which I call new urban food culture, proposes practical means of tackling food waste in public space. The rationale of preventing and reducing food waste are introduced through representing waste reduction practices and services while they emerge in urban space, mostly in the city of Helsinki. They include establishing a restaurant serving “wasted food” a zero- waste bar and mobile applications that help to share, buy and donate leftover food from supermarkets, restaurants

and private homes. The discourse also manifests in small articles and announcements about campaign happenings, which invite consumers to enjoy a free meal made of “waste food”. Sharing and consuming excess happens in public and in wider social networks. Connected to locality, communality, sustainability and urban lifestyle, sharing and consuming excess creates and strengthens social relationships:

We want to change people’s eating habits. Instead of going to the fast food place, we want them to fetch food from the neighbours. (01.04.2017, Economy)

In this discourse, ruokahävikki is coupled with another new concept hävikkiruoka [surplus food, waste food]. Whereas the former refers to food waste as a phenomenon, a problem and a process, the latter is used for food as a matter that is wasted or at risk of being wasted and for food as a matter that has been saved from being wasted. In this discourse, surplus discarded in one context is transformed into socially and culturally acceptable food in another. Food served in “food waste restaurants” is repeatedly represented as food that would have otherwise been wasted, thrown away, rejected et cetera. Recovering and consuming excess food is represented as “salvaging” food (05.09.2016) or “giving it another chance” (18.11.2016) or “another life” (04.08.2016), thus constructing this as ethical and sustainable conduct. New form of food culture is established on creating value from excess.

The culinary value of recovered food is evoked in textual and visual representations of ingredients and dishes as perfectly eatable as well as delicious. Cultural expectations are somewhat revised along with the practice of cooking. In the context of waste food restaurants, ad hoc creativity is encouraged, as available ingredients form the bases for cooking:

The helpings [in the restaurant] consist solely of food that would otherwise have gone to waste. That is food past its shelf life in the shops that would otherwise have been slung into the rubbish. – A casserole flavoured with mayonnaise has a soft flavour and the pieces of meat are tender. Afterwards I hear [from the cook] that most of the pieces of meat in the casserole are ox or pork tongue. – You cut your coat according to your cloth [says the cook]. (09.03.2016b Nyt [Now], weekly supplement)

The discourse of new urban food culture creates responsible consumption by introducing opportunities to take part in food waste reduction. Consumers participate in the reduction of food waste outside their own plate and household, as they consume and help others to consume food that would otherwise end up as waste. New audiences are approached by providing interesting products and convenient solutions for everyday food consumption, serving sustainability alongside. Appreciation for food is constructed in the practice of consuming waste food. On the other hand, participating provides an opportunity to perform individually held values and attitudes in public:

Could you taste that it had been made of leftovers [jämäruoka]? “No way”, says [a customer] on a lunch break with a plate of meatballs. It’s really good food and a fantastically good idea that you can recycle in this way and use up waste food [hävikkiruoka]. (04.04.2016b, City)

A cultural change is conducted by offering opportunities for sustainable food consumption in an urban environment. Food waste reduction is situated in a network connecting political, economic and civil society actors, and consumers are represented as potential innovators in tackling food waste. People behind the new services are represented as consumer–citizens actively contributing to the construction and reform of society:

The idea for a waste food restaurant came from [name]. As a volunteer she collected food from shops whose shelf life was expiring and saw how vast quantities of eatable food were being thrown away... “We want to introduce the Amsterdam model into Helsinki.” (11.12.2015, *Nyt*)

Media play a major role in constructing the new urban culture by featuring it in media discourse. Several articles on a single restaurant project were found in the data. Often different cases are drawn together in a single article as representations of the same cultural phenomenon. This serves to construct a general trend—or an emerging culture—out of single cases. The emerging local culture, steadily connected to the city of Helsinki, is set in an international context and represented as a global phenomenon. References are made to international examples in Berlin, Amsterdam, Stockholm, Paris, London and New York. Representing food waste reduction as a trendy urban phenomenon may help to reach new audiences, but it also risks to making it just another passing trend or an exclusive niche occupied by a knowledgeable urban middle class:

Better than basic meat in gravy is the new German urban middle class with its desire for novelty. The restaurant’s [in Berlin] customers pay to dine on waste food. This is the foodsharing phenomenon; people share meals and ingredients and the ecological new urban way of life. For them the good life means that they can afford to consume in an ethical manner. (18.11.2016, *Foreign*)

Discussing food waste in terms of redistributing and consuming excess the discourse of new urban food culture constructs new modes of food consumption. Consumers are represented as a potential source of change as they are offered opportunities to participate in food waste reduction in urban communities.

Discussion: Mobilising Consumer–Citizens in Media Discourse

In *HS*, various actors and voices participate in the food waste discourse reproducing the representations of good citizen/consumer. The top-down governmentality of the scientific–political discourse meets the more horizontal forms that the mobilisation of consumers takes in the other discourses. While the scientific–political discourse framed food waste as a political issue, prior discursive recourses invoked in the media discourse contributed to the acceptance and escalation of the discourse and provided a cultural basis for holding consumers responsible. In the following, I discuss the discursive resources utilised in the discourses of consumer mobilisation and consider how the framing of people as responsible consumers and citizens in the discourses outlines their actions and possibilities to influence.

In media, the discourses mobilising consumers in food waste reduction are situated among a variety of other discourses that challenge consumption, seek behavioural change and put responsibility on individual consumers (Halkier 2010; Phillipov 2017). Food consumption has been a prominent issue in the two major discourses of contested consumption—the health and sustainability discourses. In this context, responsibility put on individual consumers makes sense. In the scientific–political discourse on food waste responsabilisation of consumers followed the line laid down in the sustainability discourse (see Evans et al. 2017), extending the notions of sustainability and consumer responsibility to the area of food consumption (household food waste), which until then had remained outside the mainstream political interest.

However, the discourse has roots beyond sustainability and contested consumption. The representations of wastage employed frequently throughout the discourse invoke traditional food-

related norms and values. For instance, “wasting food”, “throwing away food” and “binning food” are less practical representations of the act of wasting than metaphorical expressions resonating the traditional sociocultural norm of not throwing away food. A recurrent visual representation of breaking the norm in the data is a photograph of a biowaste bucket or a rubbish bin filled with food (waste). Wastage of food is often followed by feelings of shame (Evans 2014, p. 45). The wastage metaphors utilised in the media discourse feature as collective representations of shame and blame related food waste.

The traditional values also manifest in the home economics discourse ideal of good citizen. In Finland, domestic science and household economic organisations have educated people in thrifty and reasonable household practices for more than a century. They had a significant role in civic education and nation-building in the first half of the twentieth century (Heinonen 1998). Household work was framed as political as people were educated to perform good citizenship by exercising thrift and cleanliness in household practices. As the scientific–political discourse raised the food waste issue in the 2010s, food waste-related practices taking place in private kitchens were again framed as political and reconstructed as a form of responsible citizenship. While home economics offered both discursive resources and practical means to tackle the food waste problem in households, the scientific–political discourse on food waste provided home economics education with renewed political currency.

While sharing and consuming leftovers has traditionally been restricted to the private sphere of home and family (Cappellini and Parsons 2013), the discourse of new urban food culture constructs new modes of consumption based on sharing and consuming excess food in public. The wastage figures established in the scientific–political discourse lends this discourse its political rationality and traditional norms and values upheld in the home economics discourse constitute some of its sociocultural appeal. However, international food trends, food journalism and the overall mediatisation of food culture provide the discursive resources from which the discourse of new urban food culture derives in creating new forms of food consumption. Traditional food-related norms and values are updated to fit the new urban lifestyle and foodscape.

Both the scientific–political discourse and the home economics discourse revolve around individual performance of consumer responsibility. In the scientific–political discourse, citizens’ role in food waste reduction is restricted to minimising their own food waste; people perform good citizenship by “doing their bit” and choosing to consume reasonably. Consumers are to manage their own conduct based on motivation and knowledge provided by experts and educators. In the home economics discourse, the consumer’s role is above all to manage their own household practices, and these practices are reconstructed as a form of responsible citizenship. While good household skills are occasionally represented as an ability to resist the temptations of the consumer society and marketing, the discourse seeks to change consumer behaviour—not to transform the structures of economy and markets (see Mayes [2014] for health discourse and consumer choice).

Along with vertical household economics education, the home economics discourse displays horizontal consumer-to-consumer governmentality implying that responsible consumption can emerge through reforming food culture and consumption practices (Närvänen et al. 2018); consumers can participate in the reform by sharing practical tips and posing as role models for other consumers. In the discourse of new urban food culture, food waste reduction and the new modes of food consumption are represented in terms of opportunities rather than responsibilities. The discourse allocates responsibility, emphasising collaboration among different actors in the food system, but at the same time consumer–citizens are exhorted to perform active citizenship and entrepreneurship in the issue.

Mostly the role of consumer remains restricted to managing their own consumption, and household practices and more or less local participation as consumer–citizens. While seeking to transform consumption behaviour and practices, the discourses of consumer mobilisation remain inside the structures that initially shape them. The discourses represent the “end of pipe” view (Alexander et al. 2013) on the food waste issue: pre-consumption food waste is clearly absent in the data, and drivers of food waste across the food system remain invisible in the contexts where consumer responsibility is built. The economic system, global trade, finance, production subsidies and other economic and political factors affecting food waste generation and sustainability are absent from the discourse (see Alexander et al. 2013; Gille 2013).

The relative absence of large-scale structural issues and solutions in the discourses mobilising consumers implies that they are treated outside the reach and interest of ordinary consumers. In the discourses analysed here, people are not framed as citizens having the opportunity (or responsibility) to participate and demand political action. They could be encouraged to call for extensive changes in the food system, but in the discourses analysed here any larger-scale questions concerning the food system are left to experts and politicians. Citizens are even told to focus on their own food waste and leave other sustainability issues to scientists and professionals.

In this chapter, I have contributed to the critical academic discussion on food waste and sustainability initiatives that put responsibility on individual consumer. I have done this by presenting a nuanced and empirically informed analysis of the forms that mobilising consumers takes in *Helsingin Sanomat*. Adopting governmentality and citizenship studies perspective, I investigated the framing of the food waste problem and the consumer in the discourses that mobilise consumers for food waste reduction. I demonstrated that consumer responsibility is not merely imposed by consumerist governance initiatives but derives from various discursive resources, such as traditional ideals related to good citizenship. However, I also pointed out that while the categories of consumer and citizen merge in the discourses of consumer mobilisation, the role assigned to the consumer–citizen is framed in terms of private consumption rather than active civic or political participation.

Focusing on discourses of consumer mobilisation leaves some remarkable discussions beyond the scope of this article, most importantly the discussions concerning retail food waste and its redistribution as food aid. From the perspective of citizenship, however, the construction of primary vs. secondary consumers taking place in this discussion would be an important research topic (see, e.g., Kortetmäki and Silvasti 2017). In addition, more investigation is needed into the allocation of responsibility and representation of structural drivers and solutions in media discourse on food waste.

Practical Implications: From Media Discourse to Sustainable Practices?

Practice theoretical approaches on sustainability emphasise normalisation as a prerequisite of successful transformation of social practices. A relevant question concerns whether media discourse will contribute to normalisation of non-waste practices and thus contribute to reducing food waste and increasing the sustainability of the food system. Although the reception and impact of media discourse are tricky to investigate (Halkier 2010; Podkalicka 2018), I offer some reflections on these issues based on current discussions in the field of sustainable consumption.

My analysis supports the argument that the valuation and appreciation of food, which many food waste reduction initiatives declare to be missing and seek to evoke, actually do persist in everyday cultural conceptions (Evans 2012). As Evans et al. (2013) suggest, these topics just did not fit the discursive domain until the sustainability discourse made food waste once again a public and political issue. Media discourse that started by lamenting the lack of values ultimately features their

prevalence: while the framings of the food waste problem and its solutions may be disputed, the (economic, environmental, social and moral) importance of food waste reduction remains unchallenged in media discourse. As Evans (2014, p. 45) notes, the problem seems to be that food is wasted despite these widely held norms and values.

There exists a widely acknowledged gap in between values and practices, as knowledge, values or even widely held social norms do not necessarily materialise into sustainable practices. Especially practice theory approaches to sustainable consumption have questioned the feasibility of influencing individual behaviour by information and value education, maintaining that consumption is embedded in everyday practices (Evans 2014; Evans et al. 2017; Podkalicka 2018; Shove 2010; Southerton and Evans 2017; Watson 2017). Constituted by and constitutive of food-related practices media discourses both perpetuate the existing practices and have an ability to change them. Whether or not media discourses will contribute to changing food consumption practices on any larger scale depends on their ability to transform a wide range of food-related practices and normalise them as routinised everyday practices (see Evans 2014, pp. 95–96; Watson 2017). Strong practice theoretical approaches maintain that changing practices requires transforming the social and economic infrastructures, as they are essential part of the practices.

The scientific–political discourse and the home economics discourse feature as consumer education based on sharing knowledge, information and advice. While the latter does put the focus on household practices and the reorganisation of daily routines, ultimately both discourses feature methodological individualism as they seek to change and challenge consumer behaviour. Food waste prevention and reduction are constructed as a social norm, but little effort is made to truly abolish and replace the prevailing (unsustainable) social practices. The discourse of new urban food culture, however, is clearly involved in establishing new social practices, and *HS* is active in marketing the new practices to the public. Nevertheless, it risks constructing them as alternative instead of widely held practices spreading across society. In addition, as the discourse puts the focus on allocating and consuming excess, it provides no means to prevent it in the first place and leaves social, economic and material structures untouched.

Media discourse on food waste constructed food waste prevention as a social norm with political currency, but to normalise the non-waste practices beginning to emerge in the discourses would require going beyond consumer education, leftover recipes and representations on alternative modes of consumption. In the media, this would mean integrating food waste prevention and reduction into all aspects of mediated food culture, including recipes, commercials, restaurant reviews et cetera. Currently, food waste is framed as just another issue of contested consumption, detached from other food-related discourses; for instance, the data include several articles on a single food waste restaurant, but only one “conventional” restaurant review mentions food waste. In order to transform food-related practices, food-related discourses also need to be changed.

The discourses analysed here represent food waste as “excess” that can be eliminated, not as an elementary function of society or the food system (see O’Brien 2007; Reno 2015). As represented in the discourses, food waste can be reduced without having to give up anything (unlike in the case of reducing meat consumption, for example) and without having to change the social, economic and material (technological) structures in which the generation of food waste is embedded. Only one of the 193 articles in the data suggests reforming the global economic structures: according to this article, food is too cheap and sustainability problems require large-scale political solutions, for example, abandoning subsidies on meat production. Focusing on certain framings and solutions, the media discourse on food waste may mask other possible means of solving the food waste problem; in the bigger picture, it may mask other, possibly more effective means to tackle the sustainability issues of the global food system.

As the major Finnish newspaper, *HS* is influential in giving different voices a hearing. On the other hand, the paper quite uncritically reproduces the discourses provided by others and the given framings and solutions are rarely challenged. Stories are needed which illustrate food waste more ambitiously as part of the global food system, across national borders and at different levels of the food system. This way the social, economic and material infrastructures could be seen as an integral part of (un)sustainable practices, featured in individual performances of (ir)responsibility.

Conclusions

In this chapter, I investigated how consumers are mobilised in food waste reduction in the major Finnish newspaper, *Helsingin Sanomat*, during the period of 2010–2017. Building on governmentality studies, I analysed how the food waste problem and consumers were constructed in relation to each other in the data. I identified three major discourses in which consumers are mobilised: *the scientific–political discourse*, *the home economics discourse* and *the discourse of new urban food culture*.

The first two discourses frame food waste in the Finnish food chain and Finnish households. Focusing on household food waste, they feature as consumer education and underline individual consumers' responsibility in food waste reduction. The role of individual citizens is delimited to managing their own consumption and household practices. The third discourse concentrates on establishing new modes of food consumption based on consuming surplus food and represents food waste reduction in terms of opportunities instead of responsibilities. While giving consumers a more active role in participating the generation of new social practices, it risks constructing these practices as alternative modes of food consumption instead of widely held social practices. Both pre-consumption food waste and (structural) drivers of food waste across the food chain remain invisible in the discourses and thus remain beyond consumers-citizens' reach and interest.

In order to contribute to a transformation of practices, the media discourse would need to overcome education, advice and international food trends and normalise food waste prevention and reduction by integrating them into all food-related discourses and genres of journalism. In addition, food waste should be illustrated as a part of the global food system, not as an excess that can be wiped out without transforming social, economic and material-technological structures.

References

- Åkesson, L. (2012). Waste in overflow. In B. Czarniawska & O. Löfgren (Eds.), *Managing overflow in affluent societies* (pp. 141–154). New York, NY: Routledge.
- Alexander, C., Gregson, N., & Gille, Z. (2013). Food waste. In A. Murcott, W. Belasco, & P. Jackson (Eds.), *The handbook of food research* (pp. 471–483). London: Bloomsbury.
- Barnett, C., Cloke, P., & Clarke, N. (2010). *Globalizing responsibility: The political rationalities of ethical consumption*. Hoboken, NJ: Wiley.
- Bartiaux, F. (2008). Does environmental information overcome practice compartmentalization and change consumers' behaviours? *Journal of Cleaner Production*, 16, 1170–1180.

- Bevir, M., & Trentmann, F. (2007). Introduction: Consumption and citizenship in the new governance. In M. Bevir & F. Trentmann (Eds.), *Governance, consumers and citizens: Agency and resistance in contemporary politics* (pp. 1–22). Basingstoke: Palgrave Macmillan.
- Blommaert, J. (2005). *Discourse: A critical introduction*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Cappellini, B., & Parsons, E. (2013). Practicing thrift at dinnertime: Mealtime leftovers, sacrifice and family membership. *The Sociological Review*, 60, 121–134.
- Goodman, M. K., Johnston, J., Cairns, K. (2017). Food, media and space: The mediated biopolitics of eating. *Geoforum*, 84, 161–168.
- Coveney, J. (2006). *Food, morals and meaning: The pleasure and anxiety of eating* (2nd ed.). Abingdon: Routledge.
- Dickinson, R. (2013). Food and the media: Production, representation, and consumption. In A. Murcott, W. Belasco, & P. Jackson (Eds.), *The handbook of food research* (pp. 439–454). London: Bloomsbury.
- Ekström, M. P., & Jonsson, I. M. (2009). Family meals: Competence, cooking and company. In H. Janhonen-Abreuquah & P. Palojoki (Eds.), *Food in contemporary society* (pp. 23–28). Helsinki: University of Helsinki.
- Evans, D. (2012). Beyond the throwaway society: Ordinary domestic practice and a sociological approach to household food waste. *Sociology*, 46(1), 41–56.
- Evans, D. (2014). *Food waste: Home consumption, material culture and everyday life*. London: Bloomsbury Academic.
- Evans, D., Campbell, H., & Murcott, A. (2013). A brief pre-history of food waste and the social sciences. *The Sociological Review*, 60, 5–26.
- Evans, D., Welch, D., & Swaffield, J. (2017). Constructing and mobilizing ‘the consumer’: Responsibility, consumption and the politics of sustainability. *Environment and Planning A: Economy and Space*, 49(6), 1396–1412.
- Fairclough, N. (1992). *Discourse and social change*. Cambridge: Polity.
- Fairclough, N., Mulderrig, J., & Wodak, R. (2011). Critical discourse analysis. In T. A. Van Dijk (Ed.), *Discourses studies: A multidisciplinary introduction* (2nd ed., pp. 357–367). Thousand Oaks, CA: Sage.
- Gille, Z. (2013). From risk to waste: Global food waste regimes. *The Sociological Review*, 60, 27– 46.
- Halkier, B. (2010). *Consumption challenged: Food in medialised everyday lives*. Farnham: Ashgate.
- Heinonen, V. (1998). Talonpoikainen etiikka ja kulutuksen henki: Kotitalousneuvonnasta kuluttajapolitiikkaan 1900-luvun Suomessa [Peasant ethics and the spirit of consumption: From household advising to consumer policy in the 20th century Finland]. Helsinki: Suomen historiallinen seura.

- Karrebæk, M. S., Riley, K. C., & Cavanaugh, J. R. (2018). Food and language: Production, consumption, and circulation of meaning and value. *Annual Review of Anthropology*, 47(1), 17–32.
- Katajajuuri, J., Silvennoinen, K., Hartikainen, H., Heikkilä, L., & Reinikainen, A. (2014). Food waste in the Finnish food chain. *Journal of Cleaner Production*, 73, 322–329.
- Kortetmäki, T., & Silvasti, T. (2017). Charitable food aid in a Nordic welfare state: A case forenvironmental and social injustice. In A. L. Matthies & K. Närhi (Eds.), *The ecosocial transition of societies: The contribution of social work and social policy* (pp. 219–233). London: Routledge.
- Lindegaard, L. B. (2016). The discursive intersection of the government of others and the government of self in the face of climate change. In P. McIlvenny, J. Z. Klausen, & L. B. Lindegaard (Eds.), *Studies of discourse and governmentality* (pp. 95–117). Amsterdam: John Benjamins Publishing.
- Maniates, M. (2002). Individualization: Plant a tree, by a bike, save the world? In T. Princen, K. Conca, & M. Maniates (Eds.), *Confronting consumption* (pp. 43–66). Cambridge, MA: The MIT Press.
- Mayes, C. (2014). Governing through choice: Food labels and the confluence of food industry and public health discourse to create ‘healthy consumers’. *Social Theory & Health*, 12(4), 376–395.
- Mayes, C. (2017). Food at the nexus of bioethics and biopolitics. In M. Rawlinson & C. Ward (Eds.), *The Routledge handbook of food ethics* (pp. 167–177). London: Routledge.
- McIlvenny, P., Klausen, J. Z., & Lindegaard, L. B. (Eds.). (2016). *Studies of discourse andgovernmentality*. Amsterdam: John Benjamins Publishing.
- Miller, P., & Rose, N. (2008). *Governing the present: Administering economic, social and personal life*. Oxford: Polity.
- Närvänen, E., Mesiranta, N., Sutinen, U., & Mattila, M. (2018). Creativity, aesthetics and ethics of food waste in social media campaigns. *Journal of Cleaner Production*, 195, 102–110.
- O’Brien, M. (2007). *A crises of waste: Understanding the rubbish society*. London: Routledge.
- Papargyropoulou, E., Lozano, R., Steinberger, J. K., Wright, N., & bin Ujang, Z. (2014). The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste. *Journal of Cleaner Production*, 76, 106–115.
- Pearson, D., Miroso, M., Andrews, L., & Kerr, G. (2017). Reframing communications that encourage individuals to reduce food waste. *Communication Research and Practice*, 3(2), 137–154.
- Pearson, D., & Perera, A. (2018). Reducing food waste: A practitioner guide identifying requirements for an integrated social marketing communication campaign. *Social Marketing Quarterly*, 24(1), 45–57.
- Phillipov, M. (2017). Becoming food: Eating media. *Geoforum*, 84, 241–242.
- Podkalicka, A. (2018). Actor, intermediary, and context: Media in home renovation and consumption practice. *Communication Research and Practice*, 1–16.
<https://doi.org/10.1080/22041451.2018.1507326>
- Reno, J. (2015). Waste and waste management. *The Annual Review of Anthropology*, 44, 553–572.

Rumpala, Y. (2011). "Sustainable consumption" as a new phase in a governmentalization of consumption. *Theory and Society*, 40, 669–699.

Shove, E. (2010). Beyond the ABC: Climate change policy and theories of social change. *Environment and Planning A: Economy and Space*, 42(6), 1273–1285.

Shove, E., Pantzar, M., & Watson, M. (2012). *The dynamics of social practice: Everyday life and how it changes*. London: Sage.

Silvennoinen, K., Koivupuro, H.-K., Katajajuuri J.-M., Jalkanen, L., & Reinikainen, A. (2012). Ruokahävikki suomalaisessa ruokaketjussa. Foodspill 2010–2012 – hankkeen loppuraportti [Food waste in the Finnish food chain. Foodspill 2010–2012 report]. MTT Raportti 41. Jokioinen: MTT. <http://www.mtt.fi/mttraportti/pdf/mttraportti41.pdf>. Accessed on 12.3.2019.

Soper, K., & Trentmann, F. (2008). Introduction: Consumption and citizenship in the new governance. In K. Soper & F. Trentmann (Eds.), *Citizenship and consumption* (pp. 1–16). Basingstoke: Palgrave Macmillan.

Southerton, D., & Evans, D. (2017). Consumption policies within different theoretical frameworks. In M. Keller, B. Halkier, T. Wilska, & M. Thuringer (Eds.), *Routledge handbook of consumption* (pp. 204–214). London: Routledge.

Thompson, K., & Haigh, L. (2017). Representations of food waste in reality food television: An exploratory analysis of Ramsay's Kitchen Nightmares. *Sustainability*, 9(7), 1139.

Trentmann, F. (2005). *Knowing consumer—Histories, identities, practices: An introduction*. London: Birkbeck ePrints.

Van Vliet, B., & Spaargaren, G. (2017). Structural conditions for and against sustainable ways of consuming. In M. Keller, B. Halkier, T. Wilska, & M. Thuringer (Eds.), *Routledge handbook of consumption* (pp. 353–362). London: Routledge.

Warde, A., Welch, D., & Paddock, J. (2017). Studying consumption through the lens of practice. In M. Keller, B. Halkier, T. Wilska, & M. Thuringer (Eds.), *Routledge handbook of consumption* (pp. 25–35.) London: Routledge.

Watson, M. (2017). Sustainable consumption and changing practices. In M. Keller, B. Halkier, T. Wilska, & M. Thuringer (Eds.), *Routledge handbook of consumption* (pp. 343–351). London: Routledge.



II

BANAL SUSTAINABILITY: RENEWING THE CULTURAL NORM OF NOT WASTING FOOD

by

Liia-Maria Raippalinna, 2022

Ethnologia Europaea 52(1), 1-23.

<https://doi.org/10.16995/ee.4804>

Reproduced with kind permission by Open Library of the Humanities.



Open Library of Humanities

Banal Sustainability

Renewing the Cultural Norm of Not Wasting Food

Liia-Maria Raippalinna, University of Jyväskylä, Finland, liia.m.l.raippalinna@jyu.fi

Recently food waste has been raised as a major sustainability problem: roughly one third of the food produced globally ends up lost or wasted. This article investigates how people attach meaning to food waste reduction, based on eight individual interviews conducted with people met at a consumer education event in Helsinki in 2017. It is shown how the traditional cultural norm of not wasting food is reproduced in *discourse on thrift and frugality* and renewed by research-based arguments from *circular economy discourse* and *environmental and sustainability discourse*. It is proposed that the interplay of discourses merge into what Lars Kaijser calls banal sustainability: the complicated issue of food waste is translated into everyday practises, and traditional practises are reframed as tools for making a better future.

The Food Waste Festival: Introducing Banal Sustainability

It is a bright September day in Teurastamo, a former slaughterhouse area in Helsinki, recently renovated into a lively urban space for food culture and related events. People wander around, stopping at small desks where other people are sharing information and presenting their products, innovations, and services. In a show kitchen, food bloggers give demonstrations on how to cook porridge from dried rye bread and to make a pizza out of whatever is left over in the fridge. Long tables in the main hall are filled with diners enjoying a three-course meal cooked from local groceries' surplus; a voluntary payment of ten euros can be dropped into a transparent plastic box to support protection of the Baltic Sea. It is the food waste festival *Hävikifestarit*, a consumer education event organized by the Consumers' Union of Finland during the fifth national *Hävikiviikko* – an annual campaign week against food waste. The food waste festival and the campaign week aim to share information and promote food waste reduction among consumers.



Figure 1: Festival visitors watch as a food blogger prepares a leftover omelette at the food waste festival, Helsinki 2017. (Photo: Liia-Maria Raippalinnä).

In this article, I investigate how people attach meaning to food waste reduction based on eight individual interviews conducted with people I met at the food waste festival in 2017. Their interview responses provide a vernacular view on “the new visibility of food waste” (Evans, Campbell & Murcott 2012). In the present millennium, food waste avoidance and reduction have gained political and societal relevance as part of sustainable development and more sustainable food systems. Various actors have

united in the fight against food waste at international, national, and local levels. These include political bodies, businesses, governmental and non-governmental organizations, the media, activists, and individual citizens. The food waste festival in Helsinki is a good example of such collaborative activity. It was funded by the Finnish Ministry of Agriculture and Forestry, organized by a magazine (*Kuluttajalehti*) owned by the Consumers' Union of Finland, and drew together dozens of local and national actors and hundreds of visitors.

I ask how the rationale for food waste reduction was discursively constructed in the interview responses. In my analysis I propose that different discourses on food and food waste have merged into what Lars Kaijser (2019) calls *banal sustainability*¹: a process in which complicated, abstract and distant environmental challenges are domesticated into everyday routines and sustainable consumption practises (Kaijser 2019: 75–76). Kaijser shows how, in guided exhibition tours at a science centre, scientific insights on environmental challenges are translated into people's daily activities. Seeking to promote environmental awareness, the centre ascribes meaning to peoples' everyday actions and provides visitors with practical know-how for dealing with environmental challenges in their daily lives. Tours in the exhibited rainforest provide an emotional and bodily experience. The staged forest functions as an “attachment site, where you go from wonder to insight to action, from feeling to knowing to doing, from wow to aha” (ibid.: 88). The centre empowers visitors and gives them hope that their daily activities will turn into a better future. However, it simultaneously downplays more structural and political aspects of environmental problems. In addition, the proposed adjustments are relatively small; instead of suggesting fundamental changes in lifestyle, banal sustainability ultimately encourages carrying on as usual: “It is a future-oriented approach, rooted in a (wish for) cultural durability” (ibid.: 87–88). Similarly, consumer education on food waste, seeking to encourage consumers to take responsibility for their food waste, translates the complicated issue of food waste into small adjustments in everyday consumer behaviour through informative slogans and practical tips.

In my interviews, Markus (30 years)² connected his personal life history to a broader cultural change that has taken place over the past decade:

¹ Inspired by Michael Billig's (1995) *banal nationalism*.

² To ensure anonymity I use pseudonyms, and the reported ages have been rounded up or down (20, 25, 30 etc.). The quotes have been translated nearly verbatim from the interviews. In quotes, [...] indicates an omission and ... indicates a pause in the interviewee's speech.

[When I was around twenty], you didn't really talk a lot [...] about food waste but instead generally about climate change. [...] You could quite blithely chat about climate change and be really concerned, but not really about this really concrete matter, about what you could do in your own household, for example.

Markus' example illustrates the process where environmental problems have been domesticated (Kaijser 2021) and brought into everyday life, within the reach of individuals. Abstract environmental concepts such as climate change move across different discursive practises in science, politics, media, and everyday life, creating different meanings and inviting different actions (Kverndokk & Eriksen 2021: 5). Here I focus on the way banal sustainability, promoted in consumer education on food waste, is adopted and (re)produced on a vernacular level among people interested in food waste reduction. This is not to contrast lay or vernacular knowledge with expert knowledge, but to acknowledge the expertise of lay people as well as to understand (often research-based) knowledge provided at the festival as produced by real people in their various positions, both lay and expert (see Kverndokk & Eriksen 2021: 12). Six of the interviewees in this study attended the food waste festival as regular visitors and two were involved as presenters. They all were notably aware of the food waste problem and related discussions, as even some of the regular festival visitors had been involved in activities related to food waste reduction. Their expertise gained through profession, studies and civil activism merged with meanings and experiences gathered in everyday life. I analyse interviewees' grassroots discourses and descriptions of their own practices related to food waste reduction and argue that various discourses and practices come together in the production of banal sustainability.

Discourse Analysis of Interview Data

My research data consist of eight individual interviews with people who participated in the food waste festival in September 2017. I went to the festival to look for participants for my interview research. While watching the cooking presentations, touring the presentation desks, having lunch, and chatting with people, I openly presented my research to those around me and asked if they would be interested in participating. The general atmosphere at the festival was easy-going and enjoyable. It was easy for me to fit in, being of the same ethnicity, language group and socio-economic class as the majority of the participants. Particularly, doing research on food waste reduction, I was merely one of many actors participating in the event. People were eager to participate in my research, and after the festival I had contact information to more than 40 interested participants. The purpose was to conduct the interviews in the following spring, but the interviews had to be postponed for personal reasons.



Figure 2: Slices of potato pizza prepared by a food blogger at the food waste festival, Helsinki 2017. After cooking demonstrations, delicacies were offered to festival visitors to taste. (Photo: Liia-Maria Raippalinna).

Eventually, eight interviews were conducted in the spring of 2019 with those participants whom I could reach and who were still willing and able to participate. The interviewees were educated Finnish women and men living in the metropolitan area of Helsinki at the time of the festival. Their age varied from their early twenties to early sixties. One had retired, one was a student, and others were in their working life. The interviewees signed a consent agreement with regard to participation. All personal names and identifiable details have been changed in order to protect the anonymity of the participants. The interviews took place either in the interviewees' homes or in a café, according to their preference. They were audio-recorded and transcribed for analysis. They took the form of semi-structured, active qualitative interviews with open-ended questions (Holstein & Gubrium 2003; Warren 2001). The same themes were discussed in every interview, but the order and formulation of questions varied. Food waste reduction was discussed both as part of participants' everyday lives and as a societal issue. Focus was on the interviewees' own views, actions, and experiences. The length of the interviews varied from one to two and a half hours. Even though the interviews took place more than a year after the food waste festival, the situational

context (Blommaert 2005) of the interviews was characterized by the event. As a shared experience, it offered common ground for discussion and framed mutual assumptions about shared contextual knowledge (Blommaert 2005) and expectations regarding the interview, the interviewee, the interviewer and the purpose of the research (see Abell & Myers 2008). In the interview situation, this situational context was actualized by a warm-up question asking the interviewee's reason for attending the festival.

I approach the interviewees' responses related to food waste from a discourse studies perspective, in which discourse is regarded as social action involved in the production of social reality (e.g. Fairclough, Mulderrig & Wodak 2011). *Discourse* as an uncountable noun refers generally to language use, whereas *a discourse (discourses)* as a countable noun means a relatively coherent system of meaning, a point of view from which the subject matter is constructed (Fairclough 1992). For language users, discourses work as both resource and restriction (Abell & Myers 2008; Blommaert 2005; Fairclough 1992) as they enable and delimit the ways social realities are – and can be – constructed and communicated. From this point of view, the way interviewees use language in my data appears to be individual adaptations of available intertextual and interdiscursive resources (Fairclough 1992; Blommaert 2005). Their personal discursive repertoires (see e.g. Abell & Myers 2008) have evolved in the course of their life history and are embedded in available discourses and resources. The interview responses reflect and construct the participants' sociocultural realities and the changes taking place therein. Such construction also takes place in the interaction between interviewer and interviewee in the interview situation.

In my analysis of the data, I apply Jackie Abell's and Greg Myers' (2008) method for discourse analysis of interview data, in which the analysis takes place at four levels of context: text-internal, intertextual, situational, and historical-political. I started the analysis by looking for key terms and repeated meanings used by each interviewee in constructing a rationale for food waste reduction. I then looked for intertextual and interdiscursive relations (Abell & Myers 2008; Fairclough 1992; Blommaert 2005) between the interviews and between the interviews and other texts,³ for instance those present in media, in order to identify discourses in which rationales for food waste reduction are constructed. These included direct and indirect referencing and reporting (for instance news media, research-based facts, and consumer education), commonplace phrases (such as “finishing one's plate”, “kids in Africa”, “using up”), and keywords referring to values, discourses, attitudes, and ideologies. Finally,

³ Texts referring widely to various types of communication, including written and spoken as well as visual and multimodal communication.

I focused on the interplay of the discourses and the ways interviewees within the interview responses reflected, represented, and constructed what they expressed as cultural shifts and continuities.

The New Visibility of Food Waste in Finland

The global food system has been increasingly recognized as the major cause of global environmental change. Food production is the major cause of biodiversity loss and waterway pollution, and responsible for 40% of land use, 70% of freshwater use, and 30% of greenhouse emissions (Rockström et al. 2020; Willet et al. 2019: 449). Major transformations are therefore needed in the food system (Rockström et al. 2020). From this perspective, it is indeed problematic that roughly one third of the food produced globally is currently lost or wasted in the food system (Gustavsson et al. 2011). UN member states have signed a resolution with the target of halving consumer and retail food waste and reducing food losses in production and distribution as part of the 2030 Agenda for Sustainable Development (see United Nations 2021). The European Union has implemented this target in its Circular Economy Action Plan (European Commission 2015).

In Finland and other affluent European societies, households are the major single source of food waste (Katajajuuri et al. 2014). Therefore, public discourse has focused on changing consumer behaviour. Consumers are being encouraged to take responsibility for their food waste and its environmental impact through events like the food waste festival and other forms of consumer education (see e.g. Raippalinna 2020; Sutinen 2020). However, the end-of-the-pipeline approach adopted in public discourse has been criticized for putting too much responsibility on consumers, overlooking the social embeddedness of individual choice and behaviour, and downplaying political and structural drivers of food waste, such as agricultural policies, global capitalist markets and related power inequalities (see e.g. Alexander, Gregson & Gille 2013; Evans 2014; Gille 2013). In the meanwhile, consumer education on food waste seems to fall in a fertile soil, since a large majority of Finns find food waste reduction important or extremely important (Silvennoinen et al. 2013). At a grassroots level, people seek change and mobilize each other for food waste reduction (see e.g. Närvänen et al. 2018).

In the Finnish context, the new visibility of food waste is marked by a new term for it: *ruokahävikki* (food loss), introduced in the beginning of the 2010s (Raippalinna 2020). The issue was raised by the Finnish Institute for Natural Resources (LUKE) following political and scientific discussion in the EU (Raippalinna 2020; see Evans, Campbell & Murcott 2012; Evans 2014; Evans, Welch & Swaffield 2017). The institute's definition of *ruokahävikki* as "avoidable food waste", that is, once edible food or drink

that ends up wasted at any point of the food chain (Silvennoinen et al. 2012), has framed Finnish discourse on the issue. The term covers both food losses and retail and consumer food waste (see Parfitt, Barthel & Macnaughton 2010), although in public discourse it more often refers to the latter (Raippalinna 2020). The definition has been used in consumer education materials and it is also found in my interview data. When asked directly what they mean by “food waste”, interviewees’ responses more or less echoed LUKE’s definition:

Food waste means that food or some raw material is thrown away [...] unused, at some stage in the food chain. (Karina, 45 years)

Recent discourses on food waste have made visible the material flows that run through our everyday life as well as their impact on the global environment. An associated change has taken place in relation to all kinds of waste. What was previously hidden and managed out of sight (Åkesson 2012) has been made culturally visible, and everyday waste disposal practices have turned into focused activities (Johansson & Ek 2020), particularly as the European Union’s circular economy policies have turned wastes into raw materials and resources for industrial and economic activity (Kinnunen et al. 2020; Lehtokunnas et al. 2020). An analogous politicization has taken place in connection to consumption and household practices generally: Everyday life has always been shaped by governmental practices, but under the neoliberal economic regime daily life has become the most important site of improvement in which people are encouraged to be better citizens in all areas of life (see Sandberg 2014: 7–8; Jespersen & Damsholt 2014).

Households and household practises have been the focus of ideological struggles for over a century, when it comes to for instance hygiene, health, rationalization and progress (Jönsson 2019; Kylli 2021). In Finland at the end of the nineteenth and first half of the twentieth centuries, home economics education played a central part in building the nation state and in producing thrifty and frugal citizens. Education aimed at rationalizing housework and modernizing Finnish society took place through magazines, as well as through agricultural and household education organizations aimed at women. Home economics education emphasized an older norm of not wasting food that had arisen as response to centuries of poverty and scarcity in Europe’s northernmost agricultural region. As late as in 1867–68, roughly 10% of the population died during an extensive famine. Protestant ethics reinforced these norms. During the Second World War, household education merged with state propaganda, and the period of post-war reconstruction was characterized by a lack of resources, food rationing and war reparations paid to the Soviet Union (Kylli 2021; Heinonen 1998).

From the 1950s onwards, extensive structural changes swept across the country, leading to rapid urbanization and industrialization. Finland became a consumer-society, and cooking became a leisure-activity instead of a necessity (e.g. Kylli 2021: 365–366, 416). The past decades in Finland have witnessed an explosion of food choices as well as the strong centralization of the food market. However, even in the age of abundance, traditional ideologies of thrift and frugality maintained a place in household education practised by educational institutions and civil society organizations. As part of the new visibility of food waste, they have now been brought back in public and media discourse.

Three Rationales of Food Waste Reduction

In the following three sections, I present three rationales identified through my analysis and the ways they were discursively constructed. Then I move to analyse the interplay of these discourses and how they together produce banal sustainability.

The Circular Economy

Food waste is food that ends up in the bin. But not all food, but the kind of food made for someone to consume. Let's say that something's already been produced for an end purpose, but it ends up unused, in the bin. That can be true of quite a lot of places in the production chain. [...] Resources are wasted that have been dedicated for some particular purpose. [...] It's a purely economic question, that things, the more they're refined, the more energy is used on them, and the energy can be purely energy [...], it can be time, it can be money, and we invest in these. If the refining is wasted, then you're wasting resources. That's it. Those resources could have been used for something else. (Markus, 30 years)

Markus worked for a company redistributing surplus food for consumers. He presented food waste as the loss of the natural, social, and economic resources invested in foodstuffs during production and processing. This is the core of the concept of the circular economy (CE), which emphasizes resource efficiency as the basis for growth and wellbeing. The European Union's CE policies aim to minimize waste and create economic and competitive value from already existing resources and to encourage the utilization of surplus food to mitigate poverty and social and economic inequality (European Commission 2015; EU Platform on Food Losses and Food Waste 2019). While Markus does not directly talk about the circular economy, CE discourse appears in the vocabulary he uses to describe the food waste problem: investments, production chain, use and waste of resources.

Innovative technologies, products, businesses, and practices play an important role in CE, turning valueless surplus into utility and value. Economic and social innovations based on re-valuing and redistributing surplus food had a strong presence at the food waste festival, and they were also discussed in the interviews. Another interviewee, Ulla (40 years) had devoted herself to a non-profit food waste reduction project on a voluntary basis. Referring to the festival, she mentioned having tasted a beer made of surplus bread. The beer called *Wasted* was introduced in 2017 in collaboration with Vaasa Bakery in Finland and a non-profit organization called Waste to Taste. Ulla presented it as an example of the “concrete utilization” of surplus “according to circular economy principles”.

Private behaviour surrounding waste has become of political interest, as the planetary future and the functioning of societies depend in part on the way people sort out and recycle their waste. The circular economy needs citizen participation to function (Kinnunen et al. 2020; Valkonen & Loikkanen 2020). Ulla and Markus were the most prominent users of CE discourse and both were involved in establishing surplus circulation practices. Ulla even described practising “a small-scale circular economy” in her housing cooperative that composted bio-waste to grow vegetables in the garden. On the other hand, not all of the interviewees had adopted CE discourse in their own interview responses. Yet they recycled their waste, were sympathetic to recent surplus innovations, and most had at least tried some of the new products or services. In other words, while they had not adopted the discourse, they participated in the circular economy processes.

Several interviewees were particularly supportive towards initiatives for the redistribution of surplus for social purposes. Karina (45 years) participated in the festival as a presenter in a role related to her studies. She had both a personal and a professional interest in food and food waste. At the festival, she had been attracted by a communal food aid project, *Yhteinen pöytä* (Shared Table). The Shared Table action model, created and funded in the city of Vantaa, Finland, by the city and its Evangelical Lutheran Parish, aimed to develop a food aid system involving the distribution and utilization of surplus food. In the interview she presented redistributing retail surplus as an effective solution to the food waste problem:

So if you think about this Shared Table, for example, it feeds thousands of people from Vantaa every week instead of [the food] going in the bin. [...] Of course, it's a problem, it shouldn't happen, but as long as it does happen, then I think it would be just crazy if it wasn't utilized in some way. (Karina, 45 years)

In CE discourse, the *rational* utilization of existing resources and particularly surplus food is juxtaposed with the *irrationality* and *insanity* of wasting it. While there are ethical and moral considerations involved, the rationale of food waste reduction in CE is explained primarily in terms of practical (and economic) rationality.

Environment and Sustainability

The second discourse constructs a rationale for food waste reduction based on environmental and sustainability arguments. For Ulla (40 years), concerns over climate and the global environment constituted the ultimate reason for action. While using circular economy concepts such as the effective use of resources, she constructed a rationale for food waste reduction by referring to the environmental impact of “our global food system”:

It’s now an absolutely senseless waste of resources. If something gets left over, the most sensible thing is clearly to use it primarily as nourishment instead of producing more of it all over again. [...] It’s just absolutely senseless, and from the point of view of nutrients too. They should be utilized somehow. [...] At the same time, if you think of the whole ..., our global carbon footprint, [...] about seven percent is made up of food going to waste alone. It is like absolutely senseless. The percentage for traffic is about twelve percent, and air travel is two percent. So in relation to that, like there’s really no sense in it at all. (Ulla, 40 years)

In the environmental and sustainability discourse, food production is understood as contributing to global environmental crises, while food waste reduction aims to decrease the environmental effect of food production and consumption. In my interviews, the discourse was indicated by utterances containing terms related to environmental impacts (climate change, climate impact, carbon footprint, climate emissions, carbon dioxide emissions, emissions, pollution, environmental load and environmental footprint) as well as utterances containing terms referring to the solving of environmental issues (environment-friendly, news on climate, environmental questions and environmental consciousness). The discourse also appears in the way that the interviewees attached food waste reduction to other consumption-related issues and practices such as transport and diet. Most of the interviewees described their attempts to reconsider and change their everyday consumption practices in order to reduce their environmental impact. Karina makes the connection explicit by comparing food waste with meat consumption with regard to the use of natural resources:

[When wasting food], natural resources are thrown into the bin [...] and in the world, at the moment, like one third of the food is thrown away [...] so when they talk about whether there's enough food in the world and that we should stop eating meat, then the most important thing in my opinion would be first of all to get this food wastage reduced. (Karina, 45 years)

From the point of view of ecological limits and natural resources, food waste reduction was related in this discourse to food sufficiency, hunger, and sustainability. While some interviewees used the term “sustainability”, none of them actually referred to the UN Sustainable Development Goals. However, Anna (35 years), a mother of small children, presented herself as a citizen deeply worried about “the state of the world”. She made a particularly strong connection between environmental concerns and sustainability. The way in which she constructed the rationale of food waste reduction resembles the classic Burtland Report (United Nations 1987) definition of sustainable development as “development that meets the needs of the present without compromising the ability of future generations to meet their own needs”:

[Food waste] is a bad thing because we soon really won't have any food [...] then you sort of think that you should do your own bit at least to make sure the world isn't destroyed. [...] Just yesterday ... that report was published ... that one third of the world's nature will be destroyed by the year 2050. [...] So it's like absolutely incredible how much of the world man has destroyed ... Mankind itself will soon be in danger, or is. But of course, you could think what do I care about it, I'll be dead then anyway, but certainly with their own children in mind many have woken up to [the situation], or with their own grandchildren in mind [have thought] that it would be nice if there was something of the world left for them too. (Anna, 35 years)

Environmental and sustainability discourse is strongly future-oriented in my data. Anna concludes that she can make a difference, among other things, by not throwing away food and “[not] contributing to the wastage that happens in Finnish households”, thus representing herself and other consumers as being at least partly responsible for the environmental effects of their consumption. The idea of individual responsibility is generally promoted in environmental discourse and food waste education (Raippalinna 2020), where large-scale environmental and food-system problems are domesticated into sustainable consumption (Kaijser 2019; also Guthman 2008). Research-based knowledge and argumentation play a major role in the way interviewees construct their understandings of environmental rationale and related responsibility.

Thrift and Frugality

Liia-Maria: “Can you say why you’re interested in this [food waste]?”

Jani: “[...] Well [...] in my opinion, it’s somehow a shame to think that [...] so much food and other similar goods that in principle would be useable get thrown out ... generally that kind of ideology. And I’ve also heard about all these things, the effects on the climate – and of course it would be more climate-friendly to produce only the kind of products that are going to be used, and not just unnecessary stuff. There are many reasons, but [...] that’s perhaps the biggest one, something that’s been there ever since childhood, perhaps, just the fact that you don’t throw food or goods away unnecessarily – that kind of thing.” (Jani, 20 years)

Jani (20 years) makes sense of food waste reduction through the cultural “ideology” of thrift and frugality. He presented himself as a thrifty and frugal consumer who did not want to buy new things as long as the old ones “still work somehow”. He gave an example of his habit of buying products near or past their sell-by date that groceries sell at discounted prices. He explained that buying these discount products “helps [...] in the battle against waste and at the same time at least saves me some money”. Thrifty and frugal practices were described using the same Finnish words, for example thrifty (*säästäväinen*), sparing (*säästeliäs*), economical (*taloudellinen*), frugal (*niukka*), meagre (*nuuka*), and careful (*tarkka*).

Thrift and frugality are deep-rooted cultural ideals originating from the Protestant Reformation in the 1500s. They have dominated Finnish cultural ideologies of consumption and principles of good citizenship particularly since the rise of bourgeois household ideologies and household advice given by elites to the people from the end of the 1800s onwards (Aro 2010; Heinonen 1998; Åström 2010; Uusitalo & Takala 2020). It has been shown that those generations born soon after the Second World War still produce less food waste (Parfitt, Barthel & Macnaughton 2010: 3079) and value thrift and frugality rather than endorse environmental values (Aro 2010; Evans 2011; Hebrok & Boks 2017: 383). Elsa, a recently retired woman in her sixties, presented food waste as the antithesis of frugality. She stated that any surplus or product going out of date can be processed and consumed rather than wasted: in her childhood, milk and eggs were added to left-over oat gruel and fried into pancakes. Elsa had come to the festival out of curiosity and to meet a friend, but she did not think it had anything to offer her already routinized practice of frugality. She took an outsider position in relation to the whole phenomenon of food waste reduction, as she herself did not produce food waste:

Yes, well of course I've sort of heard and read about it, [...] I've wondered at ... the amount that people throw out; it's something that I can't understand at all. (Elsa, 65 years)

Thrifty and frugal practices with food were presented as what could be called an *inherited mentality*. This refers to ways of thinking (*ajatusmaailma*), value systems (*arvomaailma*), ideologies (*ideologia*), attitudes towards food (*suhtautuminen ruokaan*), appreciation of/respect for food (*ruuan arvostus/kunnioittaminen*). This mentality can be traced back to earlier generations, particularly to grandparents who lived through the Second World War. For some, the mentality was present in their childhood home, where thrifty and frugal practices were a natural part of everyday life, although most considered economic reasons and necessity to have been the main driving forces for food waste avoidance. For example, Tuukka (35 years), now a father of small children, explained the “natural practice” he learned in his childhood home as being the result of his family's economic circumstances. However, he explained that this learning from necessity was a basis for his later “healthy” and “respectful” relationship with food. Tanja (55 years) reasoned that her father's childhood in a farmhouse in the 1950s, where family members picked berries and mushrooms,⁴ carried over to what was given to her as childhood treats in a 1970s' suburb. Potatoes and root vegetables such as turnips, swedes, and carrots have played a central part in Finnish nutrition of the past, which otherwise consisted mainly of barley, rye and salted fish (Kylli 2021). For Tanja, munching turnips while watching television represented the “rather strict economy” of her middle-class childhood home in the 1970s:

Father always made us [...] these turnip sticks, [saying], “Here are bits of turnip peeled and sliced for you” [Tanja laughing]. (Tanja, 55 years)

Here, in the form of turnips sticks, thrift and frugality merge into a single cultural landscape characterized by an economic utilization of resources. However, whereas thrift means saving money for future use, frugality relates to the virtues of prudence and non-wastefulness (Evans 2011; Lehtonen 2011). Some of the interviewees insisted on distinguishing between the two. For instance, Elsa (65 years) made it clear that her extremely non-wasteful food practices were not based on necessity. Similarly, Anna (35 years) emphasized that for her, avoiding food waste “has never been” related to money but is important for “some [other] reason”. She explained that even in “the time of

⁴ Use and preservation of products from the forest was also a central theme in household education (Kylli 2021: 218, 285).

overconsumption” in the 1980s, her relatively wealthy middle-class childhood family used to eat leftovers from previous meals. Despite travelling extensively, driving two cars, and buying toys, they tried to avoid throwing away food and would eat “macaroni and meatballs and meatballs and macaroni” two days in a row. They were frugal with food while spending money on other goods and services.

While the economic rationale of thrift (saving money for future use) seems obvious, it never stands alone in the interviews but rather supplements other rationales. The rationale of frugality on the contrary, eschewed straightforward expression but seemed to constitute an unquestionable basis for food waste avoidance – “the other reason”. This is visible from Elsa’s (65 years) description of the difficulty of throwing away food:

I’m awfully bad at throwing things away. [...] I get a bad conscience if I throw any food away that might [...] still be edible or usable ... (Elsa, 65 years)

Trying to explain the reasons for this, she ends up stating that she just does not like the idea of food being thrown away since “wasting food is one’s own fault”. The idea of individual responsibility has deep roots in peasant ethics and home economic education constructing the ideal of a good housekeeper.

Discussion

In some interviews, explanations derived from circular economy discourse and environmental and sustainability discourse merge with and replace traditional cultural ideals of thrift and frugality. In other interviews, however, these traditional cultural ideals constitute a base on which new knowledge and meanings are attached. The new awareness of environmental issues has made food waste reduction a meaningful activity (again). Traditional cultural ideals have been updated and the social norm of not wasting food has been renewed in a different guise. Regardless of how much food is wasted in today’s food culture, the norm of not wasting food seems to have held its place as a cultural ideal against which we evaluate the times that we live in, as well as our own actions (see also Evans 2014). Many interviewees described guilt, shame and negative feelings that resulted from having to discard unused food (see also Evans 2014; Lehtokunnas 2020):

Karina: “If something has been left at the back of the fridge, for example, and then it’s gone totally rotten in there, you just have to throw it away, [...] then you get a stab of conscience especially if it’s meat you have to throw away. You get a guilty feeling that this animal has died and it ends up in the waste bin, and I don’t even eat it.”

Liia-Maria: “Is this then... a new thing, these kind of feelings?”

Karina: “Well, I don’t know. It’s probably [been there] ever since childhood, the feeling that you mustn’t throw food out, [...] although then there was no talk of food waste, [...] but perhaps this ecological seriousness and perspective has come into it now in these last few years. With increased knowledge and pain.” (Karina, 45 years)

Most interviewees brought up that exposure to knowledge, facts and statistics on food waste had increased their awareness of food waste and resulted in rethinking their daily practises. For instance, Tuukka and Markus explained how dealing with these issues in their studies and work had changed their own understandings. In addition, personal life events and visual and somatic experiences were pointed out as eye-opening. Karina depicted the huge quantities of wasted food she saw when working in catering at mass events, while Ulla described her experience of working in a supermarket and discarding edible food “day after day”. For Tanja (55 years), a revelatory experience took place in a lunch restaurant, when she found out that the staff were not allowed to sell surplus goods after closing time owing to the then existing health safety regulations. She also recalled reading news about dumpster divers who scavenge food from supermarket garbage bins and found it thought-provoking. The story left her wondering why on earth the “alternative youth” presented in the paper would want to eat from garbage bins. Eventually, however, she changed her opinion since “Why not? [...] After all, that [wastage] is just sickening.” These emotional experiences result in increased understanding and action. They can be seen as moments of attachment, where you go from “wow to aha” (Kaijser 2019: 88, see my introduction). Instead of produced in a guided tour at a science centre, this “aha” linked to banal sustainability evolves in the course of everyday life.

Wake-up-call experiences reveal the wastage taking place in everyday surroundings and express the gap between cultural ideals and material realities. In my data, factual knowledge and everyday aha-moments appear as empowering, as they encourage people to take action in their personal life. Simultaneously, the recent discourse on food waste has provided new space for expressions of shock, shame, and failure. These expressions, for their part, have turned into discursive resources for reproducing the cultural ideal of not wasting food and communicating anxieties related to living up to it. Anna (35 years) described the feeling of shame resulting from leaving food on the plate when dining with her new colleagues for the very first time. She had felt compelled to explain that the food was too salty and she just could not eat it. In this way, she was able to communicate her strong commitment to the ideal of not wasting food despite the salty sundried tomatoes remaining on her plate.

As part of their daily lives, the interviewees reproduced and renewed the norm of not wasting food and participated in the process of banal sustainability. They made shopping lists, used dinner leftovers for lunch, “salvaged” surplus food from supermarkets, asked for a doggy-bag in the restaurant, engaged in discussions about everyday consumption and promoted alternative practices in their social environments. This banal sustainability to some extent renders less urgent the political and structural dimensions of the food waste problem by translating the multifaceted issue of food waste into banal actions in everyday life. By incorporating political (sustainability) aims in mundane actions, banal sustainability constitutes lifestyle and identity projects (Kaijser 2021: 120) as an answer to the global challenges threatening the future. At the same time, however, my interviews indicate an orientation towards normalizing and routinizing non-waste behaviour, which means making sustainability thoroughly banal: ordinary, plain, dull, too trivial to notice – deprived of obvious political orientation.

The sustainability transition will take place – or not – at the local level of everyday life and not merely in the distant realms of politics and economics (Hämeenaho & Wollin 2020). Yet, the daily lives of people are framed by diverse social, political, and economic structures and dynamics. While rarely brought up in media discourse and education targeting consumers, food waste is linked to macro-level political and structural issues such as overproduction, the global market economy, unequal power relations, and the capitalist orientation towards low-cost production and high economic profit (see e.g. Alexander, Gregson & Gille 2013; Gille 2013; Willet et al. 2019; Rockström et al. 2020). Media and consumer education play a remarkable role in disseminating scientific knowledge on food system issues to the public, and in emphasizing individuals’ responsibility on their consumption choices and routines. Yet this banal sustainability education is offering simplistic views on problems and solutions. It is offering an end-of-the-pipeline approach where problems embedded in food systems and economic systems are seen to be solvable by focusing on consumer practises at the very end of the production chain. From this perspective, food waste appears primarily as getting rid of surplus (see Raippalinna 2020) – the unnecessary excess we don’t need in the first place – without changing the dominant mechanisms of the global food system.

While my interviewees reproduced banal sustainability in both their interview responses and everyday actions described in them, many of them seemed to be aware of broader structural issues and were critical towards the capitalist economic system. For instance, Markus complained that instead of setting things in perspective and critically comparing the environmental impact of various alternative ways of reducing food waste, the media tended to produce enthusiastic lifestyle news promoting redistribution of surplus as an easy and trendy solution to sustainability issues. While

the interviewees hoped to see wider cultural and structural change, banal sustainability empowered them to act and provided them a space for agency and personal impact, however limited.

My point here is that the cultural problematics of food waste hark back to the mentalities of thrift and frugality from earlier centuries. Suggesting small changes in everyday life, banal sustainability seeks change while maintaining a continuity in cultural norms (Kaijser 2019; Milkær 2021), in this case those of thrift and frugality. Inherited mentalities – respect for food and willingness to show it in practise – play an important role in the construction of this continuity. These mentalities, through which interviewees situated themselves along a generational continuum, have provided a fruitful ground for banal sustainability by keeping alive the traditional cultural norm of not wasting food even in the midst of abundance. This is probably one of the reasons why current discourse on household food waste has resonated with Finns and spread through Finnish society so successfully.

Conclusions

Based on eight individual interviews conducted with people recruited from the food waste festival in Helsinki 2017, I have investigated how the interviewees attach meaning to food waste reduction by analysing how the rationale of food waste reduction is discursively constructed in the interview data. My analysis pointed out three major discourses through which interview participants attached meaning to food waste reduction and constructed its relevance in individual and societal endeavours. In *circular economy discourse*, food waste reduction was grounded in practical rationality and resource efficiency, as making use of existing resources to provide a base for sustainable growth and wellbeing. In the *environmental and sustainability discourse* food waste was represented as an environmental and sustainability problem, threatening both the global environment and future generations. In the *discourse on thrift and frugality*, the rationale of food waste avoidance was reproduced by referring to deep-rooted cultural ideals of thrift and frugality.

My analysis showed that the traditional cultural norm of not wasting food has been renewed and replaced by fresh arguments combining elements of environmental discourse, sustainability, and the circular economy. I have analysed this as *banal sustainability* (Kaijser 2019), defined as a process in which complicated social and environmental challenges are turned into everyday routines and consumption practices. Banal sustainability appeared in my analysis as two interrelated processes. On one hand, the abstract and multifaceted issue of food waste was translated into household-level non-waste routines and sustainable consumption practices. On the

other hand, the mundane practises of food waste avoidance were reframed as tools for bettering the future. In both, scientific knowledge on the concrete and measurable environmental consequences of food waste played a major role underlining the urgency of food waste reduction.

The social norms of thrift and frugality are deeply rooted in Finnish food history. As part of the recent discourse on food waste, traditional ideals stemming from historical conditions of scarcity have gained new relevance in a context of economic and material wealth and abundance. The pre-existing cultural problematics of food waste have provided a fruitful ground for banal sustainability: As banal sustainability, the everyday practice of food waste avoidance provides simple and familiar culturally embedded tools for solving the abstract and complicated issues of food waste. These skills and practices relate to what I call inherited mentalities, through which people connect to previous generations. Through them, current (consumer education on) food waste reduction is perceived as a continuum with traditional cultural ideals and older forms of household economic education. This creates the sense of using the frugal past to attain a sustainable future – a future threatened by current volumes of wastage. Such culturally embedded tools and mentalities allow us to confront the wasteful present while feeling that the cultural as well as the everyday continuity is preserved.

Acknowledgements

The author would like to thank the two anonymous reviewers for their constructive critique and suggestions.

References

- Abell, Jackie & Greg Myers 2008: Analysing Research Interviews. In: Ruth Wodak & Michal Krzyzanowski (eds.), *Qualitative Discourse Analysis in the Social Sciences*. Basingstoke: Palgrave Macmillan, 145–161. DOI: https://doi.org/10.1007/978-1-137-04798-4_7
- Åkesson, Lynn 2012: Waste in Overflow. In: Barbara Czarniawska & Orvar Löfgren (eds.), *Managing Overflow in Affluent Societies*. New York: Routledge, 141–154.
- Alexander, Catherine, Nicky Gregson & Zsuzsa Gille 2013: Food Waste. In: Anne Murcott, Warren Belasco & Peter Jackson (eds.), *The Handbook of Food Research*. London: Bloomsbury, 471–483. DOI: <https://doi.org/10.5040/9781350042261-ch-0028>
- Aro, Riikka 2010: Good Consumers? Normality and Sustainability in Consumer Culture. *Ethnologia Fennica* 37: 71–85.
- Åström, Anna-Maria 2010: On Bourgeois Logic and the Consumer Society. *Ethnologia Fennica* 37: 53–70.
- Billig, Michael 1995: *Banal Nationalism*. London: Sage.
- Blommaert, Jan 2005: *Discourse: A Critical Introduction*. Cambridge: Cambridge University Press. DOI: <https://doi.org/10.1017/CBO9780511610295>
- EU Platform on Food Losses and Food Waste 2019: *Recommendations for Action in Food Waste Prevention*, https://ec.europa.eu/food/system/files/2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf (accessed April 7, 2022).
- European Commission 2015: *Closing the Loop: An EU Action Plan for the Circular Economy*. COM(2015) 614 final, <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52015DC0614> (accessed April 1, 2021).
- Evans, David 2011: Thrifty, Green or Frugal: Reflections on Sustainable Consumption in a Changing Economic Climate. *Geoforum* 42(5): 550–557. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2011.03.008>
- Evans, David 2014: *Food Waste: Home Consumption, Material Culture and Everyday Life*. London: Bloomsbury Academic. DOI: <https://doi.org/10.5040/9781350042209>
- Evans, David, Helen Campbell & Anne Murcott 2012: A Brief Pre-History of Food Waste and the Social Sciences. *The Sociological Review* 60: 5–26. DOI: <https://doi.org/10.1111/1467-954X.12035>
- Evans, David, Daniel Welch & Joanne Swaffield 2017: Constructing and Mobilizing “the Consumer”: Responsibility, Consumption and the Politics of Sustainability. *Environment and Planning A: Economy and Space* 49(6): 1396–1412. DOI: <https://doi.org/10.1177/0308518X17694030>
- Fairclough, Norman 1992: *Discourse and Social Change*. Cambridge: Polity.

- Fairclough, Norman, Jane Mulderrig & Ruth Wodak 2011: Critical Discourse Analysis. In: Teun A. Van Dijk (ed.), *Discourses Studies: A Multidisciplinary Introduction* (2nd ed.). Thousand Oaks, CA: Sage Publications, 357–367. DOI: <https://doi.org/10.4135/9781446289068.n17>
- Gille, Zsuzsa 2013: From Risk to Waste: Global Food Waste Regimes. *The Sociological Review* 60: 27–46. DOI: <https://doi.org/10.1111/1467-954X.12036>
- Gustavsson, Jenny, Christel Cederberg, Ulf Sonesson, Robert Van Otterdijk & Alexandre Meybeck 2011: *Global Food Losses and Food Waste – Extent, Causes and Prevention*. Rome: FAO.
- Guthman, Julie 2008: Neoliberalism and the Making of Food Politics in California. *Geoforum* 39: 1171–1183. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2006.09.002>
- Hämeenaho, Pilvi & Elisabeth Wollin 2020: Sustainable Living in a Periphery: Interpreting Ways of Rural Mobility in a Low-carbon World. *Ethnologia Scandinavica* 50: 203–220.
- Hebrok, Marie & Casper Boks 2017: Household Food Waste: Drivers and Potential Intervention Points for Design – An Extensive Review. *Journal of Cleaner Production* 151(10): 380–392. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.03.069>
- Heinonen, Visa 1998: *Talonpoikainen etiikka ja kulutuksen henki: Kotitalousneuvonnasta kuluttajapolitiikkaan 1900-luvun Suomessa* [Peasant ethics and the spirit of consumption: From household advise to consumer policy in twentieth-century Finland]. Helsinki: Suomen historiallinen seura.
- Holstein, James A. & Jaber F. Gubrium 2003: Active Interviewing. In: Jaber F. Gubrium & James A. Holstein (eds.), *Postmodern Interviewing*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications, 66–80. DOI: <https://doi.org/10.4135/9781412985437.n4>
- Jespersen, Astrid Pernille & Tine Damsholt 2014: Innovation, Resistance or Tinkering. *Ethnologia Europaea* 44(2): 17–30. DOI: <https://doi.org/10.16995/ee.1124>
- Johansson, Nils & Richard Ek 2020: Introduction. Opening the Bin to the Social Sciences and Humanities. In: Richard Ek (ed.), *Perspectives on Waste from the Social Sciences and Humanities: Opening the Bin*. Newcastle upon Tyne: Cambridge Scholars Publishing, 1–7.
- Jönsson, Håkan 2019: Tales from the Kitchen Drawers. *Ethnologia Scandinavica* 49: 5–21.
- Kaijser, Lars 2019: Promoting Environmental Awareness. On Emotions, Story-telling, and Banal Sustainability in a Staged Rainforest. *Ethnologia Europaea* 49(1): 74–90.
- Kaijser, Lars 2021: Advocating Equilibrium: On Climate Change at Public Aquariums. In: Kyrre Kverndokk, Marit Ruge Bjærke & Anne Eriksen (eds.), *Climate Change Temporalities: Explorations in Vernacular, Popular, and Scientific Discourse*. London: Routledge, 106–121.
- Katajajuuri, Juha-Matti, Kirsi Silvennoinen, Hanna Hartikainen, Lotta Heikkilä & Anu Reinikainen 2014: Food Waste in the Finnish Food Chain. *Journal of Cleaner Production* 73: 322–329. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2013.12.057>
- Kinnunen, Veera, Heikki Huilaja, Johanna Saariniemi & Jarno Valkonen 2020: Environmental Concern in Waste Economy: A Case Study of Waste Policy in Finnish Lapland. In: Richard Ek (ed.), *Perspectives on Waste from the Social Sciences and Humanities: Opening the Bin*. Newcastle upon Tyne: Cambridge Scholars Publishing, 114–135.

Kverndokk, Kyrre & Anne Eriksen 2021: Climate Change Temporalities: Narratives, Genres, and Tropes. In: Kyrre Kverndokk, Marit Ruge Bjærke & Anne Eriksen (eds.), *Climate Change Temporalities: Explorations in Vernacular, Popular, and Scientific Discourse*. London: Routledge, 2–14.

Kylli, Ritva 2021: *Suomen ruokahistoria: Suolalihasta sushiin* [Finnish food history: From salted meat to sushi]. Helsinki: Gaudeamus.

Lehtokunnas, Taru, Malla Mattila, Elina Närvänen & Nina Mesiranta 2020: Towards a Circular Economy in Food Consumption: Food Waste Reduction Practices as Ethical Work. *Journal of Consumer Culture* June 2020. DOI: <https://doi.org/10.1177/1469540520926252>

Lehtonen, Turo-Kimmo 2011: Thrift. In: Dale Southerton (ed.), *The Encyclopedia of Consumer Culture*. London: Sage Publications, 1454–1456.

Milkær, Lone Ree 2021: The Great Re-skilling: Understandings of Generation, Tradition, and Nostalgia in Everyday-life Climate Activism. In: Kyrre Kverndokk, Marit Ruge Bjærke & Anne Eriksen (eds.), *Climate Change Temporalities: Explorations in Vernacular, Popular, and Scientific Discourse*. London: Routledge, 32–48.

Närvänen, Elina, Nina Mesiranta, Ulla-Maija Sutinen & Malla Mattila 2018: Creativity, Aesthetics and Ethics of Food Waste in Social Media Campaigns. *Journal of Cleaner Production* 195: 102–110. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.05.202>

Parfitt, Julian, Mark Barthel & Sarah Macnaughton 2010: Food Waste within Food Supply Chains: Quantification and Potential for Change to 2050. *Philosophical Transactions of the Royal Society B*. 365: 3065–3081. DOI: <https://doi.org/10.1098/rstb.2010.0126>

Raippalinnä, Liia-Maria 2020: Mobilising Consumers for Food Waste Reduction in Finnish Media Discourse. In: Elina Närvänen, Nina Mesiranta, Malla Mattila & Anna Heikkinen (eds.), *Food Waste Management: Solving the Wicked Problem*. Cham: Palgrave Macmillan, 289–317. DOI: https://doi.org/10.1007/978-3-030-20561-4_11

Rockström, Johan, Ottomar Edenhofer, Juliana Gaertner & Fabrice DeClerck 2020: Planet-proofing the Global Food System. *Nature Food* 1: 3–5. DOI: <https://doi.org/10.1038/s43016-019-0010-4>

Sandberg, Marie 2014: Ethnologia Europaea Revisited: Launching Future Ethnologies. *Ethnologia Europaea* 44(2): 5–16. DOI: <https://doi.org/10.16995/ee.1123>

Silvennoinen, Kirsi, Heta-Kaisa Koivupuro, Juha-Matti Katajajuuri, Lotta Jalkanen & Anu Reinikainen 2012: *Ruokahävikki suomalaisessa ruokaketjussa: Foodspill 2010–2012 – hankkeen loppuraportti* [Food Waste in the Finnish Food Chain: Foodspill 2010–2012 Report]. MTT Raportti 41. Jokioinen: MTT.

Silvennoinen, Kirsi, Marja Pinolehto, Otso Korhonen, Inkeri Riipi & Juha-Matti Katajajuuri 2013: *Kauppakassista kaatopaikalle, ruokahävikki kotitalouksissa: Kuru 2011–2013 hankkeen loppuraportti* [From shopping bag to landfill, food waste in households: Kuru 2011–2013 report]. MTT Raportti 104. Jokioinen: MTT.

Sutinen, Ulla-Maija 2020: Assumptions about Consumers in Food Waste Campaigns: A Visual Analysis. In: Elina Närvänen, Nina Mesiranta, Malla Mattila & Anna Heikkinen (eds.), *Food Waste Management: Solving the Wicked Problem*. Cham: Palgrave Macmillan, 225–256.

United Nations 1987: *Our Common Future: Report of the World Commission on Environment and Development*, http://digitallibrary.un.org/record/139811/f-iles/A_42_427-EN.pdf.

United Nations 2021: *Goal 12 Targets: Sustainable Consumption and Production*. United Nations Sustainable Development, <https://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-consumption-production/> (accessed April 1, 2021).

Uusitalo, Outi & Tuomo Takala 2020: From Scarcity to Abundance: Food Waste Themes and Virtues in Agrarian and Mature Consumer Society. In: Elina Närvänen, Nina Mesiranta, Malla Mattila & Anna Heikkinen (eds.), *Food Waste Management: Solving the Wicked Problem*. Cham: Palgrave Macmillan, 257–288.

Valkonen, Jarno & Teemu Loikkanen 2020: Waste Citizenship in Circular Economy: Case Study of Waste Governance in Finnish Lapland. In: Silviya Serafimova (ed.), *Dimensions of Intra- and intergenerational Justice in the Debates about Sustainability*. Sofia: Avangard Prima, 150–165.

Warren, Carol A.B. 2001: Qualitative Interviewing. In: Jaber F. Gubrium & James A. Holstein (eds.), *Handbook of Interview Research*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications, 83–102. DOI: <https://doi.org/10.4135/9781412973588.n7>

Willett, Walter, Johan Rockström, Brent Loken, Marco Springmann, Tim Lang, Sonja Vermeulen ... Sania Nishtar & Cristopher J.L. Murray 2019: Food in the Anthropocene: The EAT–Lancet Commission on Healthy Diets from Sustainable Food Systems. *The Lancet* 10170: 447–492. DOI: [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4)

Liia-Maria Raippalinna is a PhD candidate in ethnology and anthropology at the Department of History and Ethnology, University of Jyväskylä, Finland. She is also part of the university's transdisciplinary School of Resource Wisdom, JYU.Wisdom. Her research interests relate widely to environmental issues, sustainability, foodways, food systems and consumption.

(liia.m.l.raippalinna@jyu.fi)



III

FOOD WASTE REDUCTION: POLITICAL CONSUMERISM & TACTICS OF RESISTING CONSUMERIST OVERFLOW

by

Liia-Maria Raippalinna, 2023

Ethnologia Scandinavica Vol. 53, 24–41.

<https://kgaabokorder.se/sv-se/article/4813/ethnologia-scandinavica-2023>

Reproduced with kind permission by Kungl. Gustav Adolfs Akademien för svensk folkkultur.

Food Waste Reduction

Political Consumerism and Tactics of Resisting Consumerist Overflow

By Liia-Maria Raippalinna

In affluent countries, most people live in and with a (material) overflow (Czarniawska & Löfgren 2012; Löfgren 2019). Waste is material in movement, and we cannot help producing it, any more than we can avoid facing material flows when engaging with daily activities, such as shopping, eating, and cooking (Sjöstrand 2018:213). Every day, however, we face numerous expectations on how to deal with and manage the material flow: keep order, sort out, dispose, restrict, recycle etc. (Löfgren 2019). At the beginning of the twenty-first century an alarming new aspect of overflow was raised globally in public debate: according to estimates, one third of food produced globally ends up lost or wasted (Gustavsson et al. 2011). In affluent societies households constitute the major single source of food waste (Katajajuuri et al. 2014).

In Finland, the mobilization of consumers to reduce food waste started at the beginning of the 2010s (Raippalinna 2020). The past decade witnessed a growing fight against food waste throughout Finnish society and in all parts of food supply chain. Furthermore, consumer education took various forms in conventional and social media as well as in schools, catering, and marketing. On a grass-root level, the issue gained popularity among individuals and civil society actors initiating and participating in various campaigns and projects. A nationwide *Food Waste Awareness Week* called Hävikkiiviikko (“Wastage Week”) has been organized annually since 2013. The campaign weeks organized by Consumers’ Union of Finland, an organization aiming to promote the interests and rights of Finnish consumers, draw togeth-



1. Diners at the Food Waste Festival. Copyright Author.

er different actors, providing them with information and campaign materials and a joint platform for consumer education. In September 2017, the campaign week climaxed with a one-day consumer education event, *The Food Waste Festival* (Hävikkifestarit), funded by the Finnish Ministry of Agriculture and Forestry. The festival took place in Teurastamo, Helsinki, a former slaughterhouse area recently renovated into a scene for urban food culture and happenings.

This article is based on eight open-ended thematic interviews conducted with people attending the Food Waste Festival. Informants were highly educated, middle-class Finnish men and women living in the urban metropolitan area of Helsinki during the festival. Two of them participated as presenters, six as ordinary visitors. Their age varied from the early twenties to the early sixties, most were in working life. They were concerned about food waste, aware of related discussions and sought to avoid food waste in their everyday life. Some of them had previous experiences in food waste related projects. In the interviews I asked them about food waste reduction in their everyday life and as a societal question, focusing on their own views and experiences.

I investigate how individual agency and responsibility are constructed in everyday food waste avoidance and reduction practices. Approaching the question through the concepts of political consumerism (e.g. Klintman & Boström 2006) and everyday tactics (de Certeau 1984) I particularly ask how the practice of food waste reduction enacts resistance towards consumerist overflow. Focusing on everyday tactics, as relatively invisible individual, and collec-

tive actions (of resistance) that are played out in the micro-level of everyday life, gives insights into how and why individuals take responsibility on food waste reduction and puts the spotlight on the everyday situations and personal projects (Ortner 2006) in which the political project of food waste reduction is enacted and made meaningful. In this approach, consumers are not seen as disempowered puppets of markets or social practices, nor is the active political character of consumers and consumption overemphasized (see Evans et al. 2017:1400; Stigzelius 2018:476).

The idea of focusing on consumerist overflow and resistance evolved when I read the interview transcripts. However, the cultural tendency of resisting consumerist overflow was not necessarily explicitly stated in the research material. As an analysis method I used resisting reading (Fetterley 1978; Lakomäki, Latvala & Lauren 2011), a method for identifying signs of cultural beliefs and practices that are not obviously present in the research material. This meant investigating cultural dynamics that were not in the focus of the interviews and overcoming my own initial assumptions as an interviewer; when conducting the interviews I was interested in the way interviewees adopted framings from public and media discourse, and neither consumerism nor resistance had occurred to me as relevant. In addition, resisting reading meant searching for signs of cultural ideas and practices that frame interviewees' thinking and action without *necessarily* being acknowledged. For instance, my interviewees would not necessarily identify themselves as political consumers nor consider themselves as resisting consumerism when avoiding and

reducing food waste. Some might, but this was impossible to tell based on the data.

The article proceeds as follows. First, I introduce the political project of food waste reduction, situate my research in the broader field of political consumerism, and present my theoretical conceptualization of everyday tactics of resistance. Then I present the Food Waste Festival as the context of my study. In the analysis I show how food waste reduction is positioned against consumerist overflow, present the everyday tactics of resisting it, and discuss individual agency and the transformative potential of everyday tactics in relation to the “big wheel” of consumerist society. I conclude by stressing the importance of understanding the resistant character of responsibility and the cultural power invested in resisting consumerist overflow.

Food Waste Reduction as Political Consumerism

Food waste typically refers to wastage of food and drink in retail and consumption, whereas losses occurring in early stages of the food supply chain are referred to as food loss (see Parfit et al. 2010). In Finnish, both are indicated by the term *ruokahävikki* (literally “food loss”). A remarkable reduction of food waste and food loss is needed to sustainably feed the growing global population, for environmental impacts of food production already exceed planetary boundaries (Willet et al. 2019). This is also singled out as a target in UN sustainability goal 12, sustainable consumption. Because the majority of wastage in European societies takes place during consumption (Katajajuuri et al. 2014), raising consumer responsibility by education has been prioritized as part of the EU food

waste policies. Thus, food waste reduction joins other sustainability discourses in producing responsible consumers (Evans et al. 2017) and a preferred subject position (Hall 1997:56) of the responsible consumer-citizen. In educational events like the Food Waste Festival the position of the responsible consumer can be promoted, negotiated, and adopted.

Consumer is a historically shifting category and identity created in the nineteenth century (Evans et al. 2017; Trentmann 2005). Consumerism is the fundamental ideology of global capitalism (Schmitt 2022:76). *Political consumerism* seeks impact through consumption. It has been emphasized as part of neoliberal governmentality, where responsibility for e.g. the environmental effects of consumption is put on individual consumers (see e.g. Evans et al. 2017; Istenič 2018; Sandberg 2014). The focus on consumer responsibility has been criticized for masking the need for structural transformation and hiding the role of social practices that organize our everyday life and consumption (see Gille 2012; Evans et al. 2017; Welch et al. 2018: 6; Niva et al. 2019). Correspondingly, the transformative potential of political consumerism has been questioned since it seeks change through means determined by consumption capitalism – expecting consumption to fix problems caused by consumption (see Evans et al. 2017:1398). On the other hand, (political) consumption provides new resources for citizenship and political identification and mobilization (Trentmann, 2007:148–149).

Finnish media discourse and consumer education has emphasized individual consumers’ responsibility for their own food waste (Raippalinna 2020). However, citi-

zen-consumers have multiple roles in food waste reduction; in addition to polishing individual conduct, they may act as agents of change-seeking cultural transformation (Närvänen et al. 2018b). Like other sustainable consumption, food waste avoidance and reduction can be seen as *political consumption* as it involves deliberate action and goals that go beyond the immediate self-interest of their practitioners, such as reducing food waste and increasing the sustainability of the food system (see Klintman & Boström 2006:401; Närvänen et al. 2018b). Political consumption may seek to influence other actors, such as other consumers, retailers, producers, or policy makers (Niva et al. 2019:188) and not only by means of direct consumption. In food waste reduction, public and visible forms of sustainable/political consumerism, such as seeking change through social media campaigns (see Närvänen et al. 2018a), merge with private and invisible forms that take place in routinized everyday actions. The latter can be called *everyday political consumption* (Niva et al. 2019).

Macro-level political goals and pursuits are translated into meaningful and doable practices in real-life situations on a local level (Cherrier 2006; Klintman & Boström 2006); like other cultural processes, they are enacted (or not) in the seemingly “trivial practices of everyday life” (see Jönsson 2019:19). In everyday food activities, environmental and societal consequences emphasized in public discourse often connect with private virtues (Niva et al. 2019). This is particularly true of food waste reduction. Binning food contradicts our cultural norms and ideals (e.g. Evans 2014; Lehtokunnas 2020; Raippalinna 2022). Waste avoidance and recycling are the most popular sus-

tainability actions among Finns (see Niva et al. 2018), and a vast majority of Finns find food waste reduction important or extremely important (Silvennoinen et al. 2013:40). Also in Finnish media discourse on food waste, environmental and sustainability aims merge with cultural ideologies of thrift and frugality, traditionally encouraged as part of good citizenship in home economics education (Raippalinna 2020). Against this background, food waste reduction appears as a bundle of everyday practices (Marshall 2016:50–51) with different roots, aims, and rationales being combined and developed as a common political project.

Everyday Tactics of Resistance

In this article I show how the cultural project of food waste reduction, and the various actions people take to avoid and reduce food waste, derive power from a cultural tendency to resist the material overflow in consumerist societies. To analyse the resistant character of food waste reduction, I employ Michel de Certeau’s (1984) concepts *another production*, *strategies*, and *tactics*. By another production, de Certeau means production by masses who in the capitalist economic system have been marginalized from dominant cultural production. The concept puts the spotlight on minor everyday actions, by which marginalized masses use and take over products of consumer society, pointing out the creative and resistant everyday procedures of groups and individuals acting within the consumerist system of production and consumption (de Certeau 1984: xii–xvii).

To describe the relation of production and another production, de Certeau invokes the conceptual pair of strategies and

tactics. *Strategies*¹ refer to calculations of power relationships that take place when a subject (a business, a government) can be isolated from its exterior and postulates a place of its own, from which it can manage external targets and threats, such as consumers or competitors (Buchanan 2000:87; de Certeau 1984:xx, 34–39). *Tactics*, in contrast, do not have a place of their own but take place in a space occupied by others (strategies). Tactics come in when navigating the unpredictable flow of everyday life: taking a chance on what happens, utilizing external forces for one’s own purposes. Many everyday practices are tactical. For example, shopping and cooking require creative combining of available elements at the right moment: “In the supermarket, the housewife confronts heterogeneous and mobile data – what she has in the refrigerator, the tastes, appetites, and moods of her guests, the best buys and their possible combinations with what she already has on hand at home etc.” (de Certeau 1984:xix).

De Certeau’s concept of tactics is often understood as celebrating consumers’ possibilities to resist and to take over products of consumer society (e.g. Paterson 2006:153–159). Ian Buchanan (2000), however, suggests that rather than being liberating or revolutionary, what is called “tactics” merely produces utopian belief in the possibility of transformation. In my analysis I combine these two readings to uncover different aspects of resisting tactics in my data and to open insights on the intertwined dynamics of utopian resistance and transformative agency in everyday political consumption. A similar approach regarding agency, stability, and transformation can be found in another practice theorists, the anthropologist Sherry Ortner (2006:129):

Culture (in a very broad sense) constructs people as particular kinds of social actors, but social actors, through their living, on-the-ground, variable practices, reproduce or transform – and usually some of each – the culture that made them. [...] [From this perspective] social life is seen as something that is actively played, oriented towards culturally constituted goals and projects, and involving both routine practices and intentional action.

Ortner situates individual agency, in relation to cultural practices, in the pursuit of goals and enactment of culturally constituted personal projects – “serious games” (2006:129–153). The agency of a cultural project means playing and trying to play one’s own serious games, defined by one’s own values and ideals, within the dominating situation. She states that to understand agency, we need to understand what these cultural games are, what their ideological underpinnings are, and how playing the game reproduces or transforms these underpinnings (ibid.:152). Here I situate everyday tactics of resisting the consumerist overflow as part of individual enactment(s) of the culturally constituted project(s) of food waste reduction, the (more or less) serious games attuned to creative use of possibilities in reaching one’s goals within the dominance of consumer society. People assume the political goal (food waste reduction) and the subject position provided (responsible consumer) because it fits and serves their own serious games. They take on individual responsibility to have agency: to play the game.

At The Food Waste Festival

I start my analysis from the Food Waste Festival, where the interviewees were recruited, because it characterizes the situational context of my research (see

Raippalinna 2022). At the main doors of the festival building, good-humoured visitors were welcomed by friendly organizers. From the entrance, one could see the middle hall with long tables filled with diners enjoying a three-course meal made of donated retail surplus. A transparent plastic cube was placed on the welcome desk, to collect voluntary payments for lunch; the money would be donated to protect the Baltic Sea. Posters for *Hävikkiviikko* (Wastage Week) were hanging on the walls, and a special thematic issue of *Kuluttajalehti*, the magazine of the Finnish Consumer Union, was displayed on a magazine rack. Inside the building visitors could meet dozens of presenters: for instance the Rural Women's Advisory Organization (Maa- ja koti-

talousnaiset) had composed a pile of food items demonstrating the average amount of food wasted annually by Finnish households; home economics students gave instruction in the optimal way of measuring temperature and situating food items in a fridge; the Helsinki Region Environmental Services (HSY) provided an educational game on recycling; and several companies and social enterprises working with surplus redistribution presented themselves and their services and products. In a fancy show-kitchen, we got to follow cooking demonstrations where food bloggers shared their tips on how to make use of surplus and leftover foods that often remain unused at home.

The interviews took place in spring 2019, more than a year after the festival. They were conducted at the interviewees' homes or in a café, according to their choice, and lasted from one to two and half hours.² The food waste festival was brought up in the interview situation as I opened each interview by asking for the interviewee's reason for attending it. The positions my interviewees took when replying to the question – as visiting consumers, as presenters, or as interested professionals – remained dominant through the interviews and characterized their relation to food waste reduction and education. Two interviewees, Karina and Markus, participated in the festival as presenters. Markus (30 years old) represented a company involved in surplus business and mainly spoke from this professional position. Karina (45) was there because of her studies, presenting at a display stand that promoted household skills. She represented herself primarily as a concerned citizen-consumer with a routinized enactment of food waste avoidance in her



2. Entrance to the Food Waste Festival. Copyright Author.

everyday life, but she also had professional interest in food and food education.

The other six interviewees participated in the festival as visitors, but as it turned out, most of them had some previous experiences of food waste reduction. Ulla (40) was professionally engaged in food and sustainability issues and teaching and voluntarily involved in a food waste reduction project that engaged her several days a week. She had come to the festival to see how cooking demonstrations were conducted and to develop her own know-how on similar projects. Tuukka (35) had encountered the issue of food waste earlier in his business studies and attended the festival to find out about new developments in the field. He was eager to adapt the available information for “questioning” the choices he made in his own life and those made in his environment. Tanja (55) positioned herself as an urban dweller and an eager consumer of urban culture and food happenings. She had previously worked in a food culture development project in the city and continued following the field. For her, the food waste festival – eating out, enjoying the happening, and satisfying her curiosity – compared with other urban events.

Jani, Anna, and Elsa represented themselves above all as regular consumers – albeit far more concerned than average. Food waste reduction was an integral part of their daily conduct. Anna (30) and Jani (20) looked for potential tips and advice on how to avoid and reduce food waste even more efficiently. Anna particularly wondered how she would cope with the food overflow as her then small baby grew older. Elsa (65), a recently retired single dweller, was the only one who had

not come to the festival for knowledge and education. She was there to meet a friend and enjoy a lunch. She took a complete outsider position in relation to the festival, stating that she never wastes food. While thinking she would not make use of any tips or advice provided at the festival, she was familiar with the food waste problem, appreciated consumer education, and was curious about the event: “[I was surprised] that they really put on a festival for that!”

The Food Waste Festival demonstrates how food waste reduction takes place at the intersection of public policies and individual agency (see Cherrier 2006); it constitutes a site for enacting the image of the responsible, active, political consumer on real people (see Stigzelius 2006). For organizers this meant educating visitors about food waste, providing them with motivation and models for action, and serving them tips and ideas on food waste avoidance and reduction. For visitors, this meant deliberate choices to be educated: selective looking for knowledge and ideas to apply in personal and civic life. On both sides, the preferred subject position of active consumer-citizen is produced, negotiated, and enacted. Participating in the festival as part of their personal projects, interviewees construct their own agency as consumers but also as professionals and active citizens. Simultaneously, the festival serves as a site for tuning and passing on everyday tactics of food waste avoidance and reduction. In the following, I move on to discuss these tactics and how they enact resistance to consumerism.

Resisting the Consumerist Overflow

When talking about food waste, interviewees positioned themselves in relation to

consumerism, consumer society and consumer culture.³ Jani represented himself as extremely thrifty and generally unwilling to buy anything new as long the old things “somehow work”. He took clothing as an example, stating that a couple of outfits is all he really needs. He explained his reluctance to consume with his antagonism towards mass culture as a teenager:

Jani: I’ve never been like that kind of mass teenager who gets obsessed with clothes [...] I didn’t want to buy them for I didn’t want to be part of that group.

The confrontation with consumerism was most evident when discussing reasons for food waste on a general level: suggested reasons mostly related to culture of consumption. As Elsa states, “it has turned into... this thing with consumption.” The interviewees made meaning of food waste reduction through various discourses (Raippalinna 2022), but the discourses came together in opposing wastefulness and excessive consumption as unwanted symptoms of consumerism. For Elsa, the meaning and rationale of food waste reduction was related to the cultural virtue of frugality (see Raippalinna 2022). Referring to media discourse, she disapproved of the fact that even unopened sausage packs are found in trash bins: “What was the person thinking who threw it [away]?” The thrown-away sausages symbolized the wasteful consumerist attitudes she persistently refused to accept.

In public discourse on food waste, western consumers’ attitudes and requirements are often represented as resulting in wastage. My interviewees also pointed to consumers’ demands for “straight cucumbers”

and “a million flavours of yoghourt” as reasons for wastage. However, in addition to individual attitudes, consumerism was attributed to products, marketing ideologies, and retail practices that make people buy more than they consume. “Supermarkets” and “24/7” stood out as symbols of consumer culture, where too many goods are too easily available. Markus describes the root causes of food waste problem as an “Amazon Prime problem”:

Markus: As I see it, the biggest problem is a kind of selfishness of human, humankind, “I want it all now” attitude. And that it is possible to buy as much as you want, whatever you want, whenever you want, wherever you want. It is like a basic Amazon Prime problem: if it is possible to get anything on your door in 24 hours, you start buying it. [...] Like, consumption is being made too easy, you don’t individually have to face the bad consequences. You buy twenty-eight different packs of fresh pasta, use one and bin the twenty-seven remaining ones. You bought it all because you didn’t have to choose among the twenty-eight alternatives. Why not take them all? [...] Of course, it makes no sense, but no one will come and tell you it was you who destroyed the world. It’s like easy to [say]: Hey, I am only one small human being. You know, it’s too easy to destroy the world, it’s too much fun.

Markus’s example is exaggerated but it describes the way interviewees positioned themselves and other consumers within the economic system that drives and encourages excessive consumption. In many interviews, individualistic consumer culture was represented as alienation from food and food production caused by the capitalist economy. Karina explained that if food is just a package bought from the supermarket, the labour of food production becomes invisible. As a possible solution to the food

waste problem, she suggested changing the production system from multinational, industrial processes to shorter food chains, local food, and alternative production methods, such as cooperatives. This would increase people's possibilities to participate in and understand food production: "it is more difficult to throw away food when you see where it comes from, and how [...] you do get a different kind of, respect for it". Ulla likewise brought up the problem of invisible food chains. Reflecting on reasons for wastage, she connected the capitalist economic system with individualistic and consumerist western culture:

Ulla: [the food waste problem relates to] probably many things, well, for certain our capitalist economic system, somehow [...] Western culture emphasizes individualism [...] Like we're no longer attached to communities and life gets hard [...] We no longer can build a nourishing relation to food, it's just energy to fill in [...] We are so far from communality, sharing things [...] The beginning of the food chain has become invisible. When it is invisible, you no longer respect the labour that must be done to produce good-quality food, then you don't want to pay for it. Then it doesn't matter much if you throw it away. It is not personally meaningful to you, so you don't appreciate it.

In de Certeau's terms, consumerism appears as a *strategy* as it defines and frames our social life with its rhythms and rules. Most people have little choice but to buy their foods and goods from markets and adopt the provided position of consumer (Schmitt et al. 2022:75–76). As consumers, people can use their freedom of choice for (everyday) political ends, but the available choices are framed by capitalist logics, that also produce overconsumption and wastage. Taking responsibility by enacting

everyday political consumerism in a supermarket appears as resistance to this logic within this limited space. While some interviewees thought that a more respectful relationship to food could be built in alternative food chains, this would take much more effort: Karina had thought of joining a food circle but explained with frustration: "It is so much easier to drive a car to a supermarket and buy it all at once, and cheaper too."

In the interviews, consumerism was represented as an inescapable social reality, the hegemonic state of the world. Situated everywhere, and nowhere in particular, it is "a powerful and evocative symbol" (Nava 1996) of predominant capitalist realities and environmental destruction. In this context, consuming responsibly and participating in food waste reduction offers an available way to resist wasteful consumer culture and enact non-consumeristic values, identities, and ideologies – whether based on traditional ideologies of thrift and frugality or on current sustainability concerns.

Everyday Tactics of Food Waste Avoidance

Living with perishable matter requires continuous work (Watson & Meah 2012; Evans 2014; Lehtokunnas et al. 2020): planning what to eat, where and when; monitoring processes in food items; moving, storing, sorting out, and cleansing food items; keeping order in the refrigerator and remembering what there is; composing meals; handling over unneeded stuff; throwing spoiled stuff in biowaste; adapting to various schedules and activities; improvising in unexpected situations, etc. Both food waste and food waste avoidance are products of situated negotiations, where food waste avoidance is consolidated with

other aims and values, such as health, safety, caring, hospitality, preferences, taste, and pleasant family meals (Watson & Meah 2012; Evans 2014; Lehtokunnas et al. 2020). Moreover, these negotiations take place in relation to materials (such as foodstuffs, kitchen equipment, storage space) and competences (purchase, evaluation, cooking) in the context of social practices (retail, cooking dinner, work) and the spatiotemporal organization of everyday life (see Marshall 2016:222–223).

Interviewees had developed different tactics to cope with the everyday overflow. They would not throw away food items unless they were spoiled, and preventing foodstuffs from spoiling required a combination of tactics from planning and purchasing to composing meals and evaluating the edibility of leftovers. Overprovisioning results in food waste, and hence doing groceries in a supermarket was regarded as a risky practice. Karina trusted in combining good planning with creativity. Her weekly shopping lists included the basic stuff for preparing varied, tasty, healthy, and environmentally friendly meals for four: one or two meat dishes, some fish and vegetarian options and enough supplements. She was a trained cook and regarded herself as handier than average at improvising, seasoning, and making use of whatever she could find in the fridge. Jani mostly cooked just for himself and saved most of the planning for the supermarket. The way he described his groceries shows how tactics mean navigating different aims, fears, and possibilities related to health, price, taste, sustainability, and a wide variety of available products:

Jani: When I go to a food store and see a product with a red [discount] label on it, I try to think what

[food items] I have at home. [Thinking] this will suffice for four days if there is like 400 grams of meat or something. Then I buy other foods trying to keep in mind what I have already picked. You can't then take other products like that. And I check best-before dates, I can cook it a couple of days after, but I don't go further. I try to keep eating different things for lunch and dinner, like for change. Then if you buy that pack of minced meat and make dinner from it for days, then you take something else for lunch, like packed meals, like if you find them at a 30 per cent discount [because the best-by date is near], you can take them. Or if you have like a can of pea soup at home...

Tactics take place in space defined by consumerism – the dominant strategy they seek to resist. To resist the consumerist overflow, people make use of services (discount products, surplus food markets, buffet restaurants, online groceries selling surplus food) and products (kitchen equipment, meals made of leftover items) provided by consumer society itself. As Markus notes, “this crazy consumer society makes it possible to live from hand to mouth, you don't need to plan now that you can get food 24/7.” His tactic was to keep the fridge as empty as possible. He and his partner used to decide after work if they wanted to cook or if (and most often) they felt more like eating out or having a takeaway for dinner.

Current urban environments provide new elements to the tactics of resistance, offering products and services marketed as food waste reduction. After having encountered the mobile application ResQ Club at the Food Waste Festival, Tuukka and his partner used it regularly to find a cheap takeaway dinner after workdays. Tanja, living in a small apartment with limited space for cooking and preservation,

had also made consuming surplus a daily practice. She bought a surplus lunch sold at three euros at a diner at her workplace and enjoyed it at the office next day. She had even managed to engage some of her workmates, and together they formed “a small group of food waste fighters” who visited the diner regularly at closing time.

Resisting the overflow requires work with the self (see Lehtokunnas et al. 2020). Also resisting tactics are not only directed outside to wasteful society, but towards oneself and one’s own habituation. Anna and Jani attended the festival hoping to get ideas on how to avoid food waste even more efficiently than they already did – and thus to resist the overflow even better. Anna described how she and her partner had disputed about outdated food items found in the back of the kitchen drawer. In the light of the information provided at the festival, she now thought that her partner had done the right thing using cocoa powder several years after its best-by date. After the festival Jani had gained more confidence in trusting his own senses. He described unlearning from following the best-by dates as a continuous learning process where he had to overcome his own fears, affects and habituation.

Particularly for Elsa, tactics of food waste avoidance were effortless, routinized, and habitual. Extremely confident as she was with her routines and skills, even the wide variety of choice in the supermarket provided her with possibilities rather than risks. Through her embodied practice of resistance, she used the available products (frozen vegetables, salad buffet, warm dishes) for her own purposes, immersing them into her overwhelming practice of frugality. Her tactics seemed so routinized

that their resistance becomes visible only through her deep and obvious disapproval of wasting food, for instance as reported in the media.

Utopian Belief and Transforming Agency

When I asked if Elsa had tried to influence food waste reduction by any other means than through her own food-related practices, she thought for a while and answered, “No, I have not gone to educate my neighbours.” Everyday resistance to consumerist overflow is primarily enacted quietly in daily life, embedded in everyday practices, such as shopping, cooking, and dining. In de Certeau’s terms, practices of food waste reduction/avoidance can be seen as another production, where the use of consumer spaces, goods, and services is turned into a meaningful activity. Through consumption as another production, the material targets of resistance (foodstuffs) are turned into means of enacting the personal projects of resistance.

Instead of making its own products, another production leaves its traces on practices, ways of using and doing (de Certeau 1984:xiii, 31–32) – the tactics themselves. These tactics are passed on in communities, bringing continuity and permanence in cultures (de Certeau 1984:xix). For example, learning to evaluate and use outdated food items produces confidence and habituation that can be passed on horizontally across generations or vertically from one consumer to another. They are also passed on as mentalities and practices, inherited from previous generations, such as leftover recipes (see Raippalinna 2022). Even consumer education campaigns on food waste (see e.g. Närvänen et al. 2018a) pass on

tactics, as they both derive from and feed the everyday tactics of resistance. More generally, everyday resistance to consumerist overflow is encouraged in discourses that seek to make active citizen-consumers: traditional home economics discourse, encouraging thrift and frugality and seeking to protect households and nations from poverty, has recently merged with sustainability discourse pushing consumers to fight issues in the system of production and consumption (Raippalinna 2022).

In everyday practices, tactics of food waste reduction and avoidance materialize into concrete outcomes, such as salvaged food, reduced food waste, and their assumed environmental impact. Environmental effects of salvaging different food items from wastage can be measured and calculated, as demonstrated in consumer education slogans, such as “Finnish household food waste corresponds to annual greenhouse emissions of 139,000 cars” (STT 2022). In tactics, the minor everyday actions with their concrete and calculable impacts combine with a utopian vision (Buchanan 2000) of a non-wasteful, more sustainable, and less consumerist society. The utopian character of tactics relates to scaling, that is, the meaning of tactics and their outcomes in the bigger picture. Food waste avoidance tactics are not enough to transform the food system (see Willet et al. 2019) and solve the “the giant question we need to solve, as humankind” (Ulla), but they keep up the utopian belief that “there should be something left of the world for the children” (Anna). As stated by Buchanan (2000), tactics do, but do no more than, “disrupt the fatality of the established order”, they are not liberatory or transformative on any great scale. Yet they

remind us of the possibility of change and create a hopeful space within the inescapable consumer society and its wasteful and destructive practices. The combination of hopefulness and hopelessness is visible in the way Anna explained her own agency:

Anna: Of course people can think that finishing a plate won't help anything... How does it help anyone in Africa, or anyone at all now that we're running out of food? But that is the kind of question that all you can do is your own part. If you don't waste food, you can at least think that... [at least] you can play your own part.

While some tactics rather safeguard their practitioners from (participating in) the consumerist overflow, others aim to develop more sustainable processes and practices (on different framings of political consumerism, see Klintman 2006:430–431). For example, Anna and Markus saw consumers salvaging restaurant surplus as part of a wider change. From their point of view, innovative services that made surplus food available to consumers offered an easy way of acting responsibly, normalized the consumption of surplus, and changed our cultural conceptions. From this perspective, fetching surplus food using a mobile application imposes cultural transformation – and provides an example of food waste reduction as *everyday political consumption*.

In most interviews, daily social situations were mentioned as possibilities to seek impact by discussing, setting an example, or proposing alternatives. This is “some kind of activism”, Jani concluded when describing a potluck dinner party, where he had tried to ensure that everything was eaten up. Ulla was explicit about the

activist character of her involvement in a voluntary food waste reduction project that took her several days a week. However, she made a clear distinction from political “frontline” activism:

Ulla: I am the kind of person who easily takes responsibility, wants to make something concrete. But then again, I am not the kind, being in the frontline, like activists. This is kind of like everyday activism, what I practise.

In the voluntary project, Ulla was herself involved in establishing new, less wasteful practices by which she sought concrete material impacts and cultural transformations. She described her action as “everyday activism”, meaning concrete action and taking responsibility within the system she wanted to change. While she had also been involved in more marginal practices such as dumpster diving for food, she was determined to position herself in the mainstream, in the consumer society.⁴ The interviewees wanted to represent themselves as ordinary people trying to avoid wasting food, consume reasonably, and do their bit in the pursuit of sustainability. Referring to common sense and good life, ordinariness bears moral and symbolic significance in our culture (Hellesund et al. 2018:95–97). While underlining that they produced less food waste than average consumers, they emphasised not being (at least trying not to be) “straitlaced” [*tiukkapoinen*] “fanatical” [*fanaattinen*], or “crazy acknowledging” [*hullun tiedostava*]. Markus described this by saying: “I don’t wake up in the night and think about world being destroyed, and I don’t expect that from anybody. However, occasionally, you think about the things you maybe shouldn’t do.”

Nevertheless, most interviewees felt anxious facing the current “state of the world” and, as expressed by Jani, carried the sorrows of the world on their shoulders. While eco-anxiety often appears as shame, depression, ignorance, or powerlessness, it may also lead to problem-solving, practical action, and rethinking behaviour and lifestyles, both individually and collectively (Pihkala 2021). For some of my interviewees, food waste avoidance and reduction seemed to provide a channel for turning anxiety into action. Ulla explained what makes people volunteer in their food waste reduction project:

Ulla: For many people, for me too, the reason for getting involved in the project is the possibility to do something concrete. It diminishes the general anxiety in the face of this gigantic [environmental] question we need to solve, as humankind. No matter how small our impact is, it is good if we can channel somehow, to problem-solving, together with other people. That is good.

Taking responsibility for food waste enables agency, a sense of doing something. Most interviewees positioned themselves in relation to the big wheel powered by the consumer society whose wastefulness they tried to resist. Tuukka was particularly clear on this, as he politely questioned my assumed focus on consumer food waste reduction: “Not that food waste is meaningless, but it is more important that the big wheel will turn around”. He meant the connectivity of food waste reduction to other environmental and sustainability issues and to the societal and political context of solving the sustainability issues and sharing responsibility between different actors (producers, retailers, consumers,

public policies). For most interviewees, food waste reduction was comparable and closely linked to other fields of sustainable consumption, like diets and transportation. While they were critical of their own possibilities to impact the bigger picture, they still wanted to take agency. Markus, working in commercial surplus redistribution, explained his professional position in the bigger picture as follows.

Markus: For me it is enough that I know that I can really do something about food waste reduction. It is closer to where I stand. I can like help in diminishing the proportion [of food wasted]. Like there is not much I can do about, like what kind of climate political decisions are made in big industries. It is more important for me that I can understand the concrete means that individuals can take [to reduce food waste]. Therefore, it is like the right place for me, what I am doing right now.

Food waste reduction enables individual agency in the context of consumer society. Resistance enacted in food waste reduction takes place in relation to (at least) two hegemonic discourses, one producing responsible consumers, the other economic growth and consumption. Both relate to consumerist ideology. Whereas structures of consumer society frame the way people live their lives, consumer education on sustainability increasingly requires them to take responsibility for the environmental and ethical burden of their consumption, including food waste. While people may be critical of putting the responsibility on consumers, assuming the preferred subject position of responsible consumer provides an available means to resist the consumerist overflow. In food waste reduction, private tactics of practical-utopian resistance merge into political consumption with

more clearly stated goals: to educate and engage other people; to provide trajectories for surplus food; to encourage retailers and producers to reduce their food waste; to transform diets and food culture.

Conclusions

In this article I have shown how the cultural project of food waste reduction draws together quiet and routinized forms of resisting consumerist overflow, turning them into more organized action and agency: (everyday) political consumption. The research was based on interviews with people participating in a consumer education event, the Food Waste Festival. I approached consumer responsibility on food waste (reduction) through the concepts of political consumption and everyday tactics (of resistance). I used these concepts to investigate the personal and cultural project(s) of food waste reduction represented in the interviews and to increase understanding of the cultural dynamics at work in food waste reduction. Discussing food waste reduction in terms of intertwined dynamics of utopian resistance and empowering political consumption, I opened new insights into how and why people take agency with food waste and adopt the position of responsible consumer-citizen. The interviewees positioned food waste reduction in opposition to the material overflow in consumerist societies. From this perspective, consumerism stands out as a symbol for the current unsustainable way of life and the hegemonic realities beyond individual reach and control. Tactics of food waste avoidance and reduction – making a shopping list, cleansing vegetables, purchasing outdated products – serve to resist the consumerist overflow and provide some control over

one's own actions in everyday environments framed by consumerism. Through everyday tactics of food waste avoidance and reduction, people make their own spaces within the system. As part of the recent political and cultural sustainability projects, private tactics of resistance merge into political consumption with more clearly stated goals. People engage in everyday political consumption in multiple positions, not only as consumers, but also as citizens, professionals and activists who encourage active citizenship by enacting political consumerism on other people. The interviewees' projects around food waste reduction are both personal (not doing like the rest) and political (engaging other people to take on the project and play the game).

My analysis shows that in real-life consumption practices, empowering and utopian dimensions of everyday tactics are often intertwined. Tactics of food waste reduction are both empowering and transformative *and* utopian and non-transformative. They are utopian because they do not disturb the hegemonic order; while keeping up belief in a better future and a more equal and sustainable world, tactics are not powerful enough to change the way things are: right here and now people (practically) do not have any other option but to live in the capitalist consumerist system that causes the overflow and to resist it from within by the means it allows. Yet, tactics make space for individual agency. Tactics empower people to act and employ their own projects (whatever they are) while expecting more profound measures from more powerful actors, such as businesses and policies.

The interviewees do adopt the provided subject position of responsible consumer,

but they also use it as a resource to “take over” and “make their own” products, services, and practices provided by the powers of consumer society. Taking responsibility may not provide a way out of wasteful consumerism – indeed putting responsibility on the individual is a strategy of market liberalism (Sandberg 2014:7–8) – but enacting responsibility enables developing and passing on tactics of resistance and opens possibilities for enacting resistance in daily life. In the meanwhile, the notion of responsibility turns the numerous private gestures of resisting consumerism into presentable mainstream activity.

Whereas the assumption of consumerism as the root cause of food waste is often reproduced in public and scholarly discussion, the cultural energy of resisting consumerist overflow has not been fully recognized. Taking seriously both the resistant character of responsibility and the fundamental role of resisting consumerist overflow deepens our understandings of food waste reduction and individual participation. Overall, approaching consumption through everyday tactics situated in personal projects opens new insights into political consumption. Particularly the intertwined dynamics between culturally constituted everyday tactics of resistance and the making of political consumers (e.g. in various cultural and political projects) appears as a fertile area of future research, in ethnology and beyond.

Liia-Maria Raippalinna

PhD student

University of Jyväskylä

PO Box 35

FI-40014 University of Jyväskylä

e-mail: liia.m.l.raippalinna@jyu.fi

Acknowledgements

The article is part of the author's doctoral dissertation, supported by University of Jyväskylä. The author would like to thank the anonymous peer reviewers for their constructive criticism and insightful suggestions.

Notes

- 1 For a more profound discussion of strategies, see Andres et al. 2020.
- 2 The interviews were recorded and transcribed. The participants signed a consent form. In the article, interviewees' personal data are either changed or removed. Interviewees do not appear in the illustrations. Quotations have been translated from Finnish semi-verbatim.
- 3 In common language, consumerism is often related to consumer culture and consumer society. I use these terms interchangeably to refer to culture, society, or ideology framed by the capitalist economic system.
- 4 On voluntary dumpster diving as a "critical practice" see Lehtonen & Pyyhtinen 2021.

References

Sources

Eight recorded interviews conducted in 2019. Recordings and transcriptions are in the author's possession at the University of Jyväskylä.

Literature

- Andres, Lauren, Phil Jones, Stuart P. Denoon-Stevens & Melgaço Lorena 2020: Negotiating Polyvocal Strategies. Re-reading de Certeau through the Lens of Urban Planning in South Africa. *Urban Studies* 57(12), 2440–2455.
- Buchanan, Ian 2000: *Michel de Certeau. Cultural Theorist*. London: Sage.
- Certeau, Michel de 1984: *The Practice of Everyday Life*. Berkeley: University of California Press.
- Cherrier, Hélène 2006: Consumer Identity and Moral Obligations in Non-Plastic Bag Consumption. A Dialectical Perspective. *International Journal of Consumer Studies* 30(5), 515–523.
- Czarniawska, Barbara & Orvar Löfgren (eds.) 2012: *Managing Overflow in Affluent Societies*. New York: Routledge.
- Evans, David 2014: *Food Waste: Home Consumption, Material Culture and Everyday Life*. London: Bloomsbury Academic.
- Evans, David, Daniel Welch & Joanne Swaffield 2017: Constructing and mobilizing 'the consumer': Responsibility, consumption and the politics of sustainability. *Environment and Planning A: Economy and Space* 49(6), 1396–1412.
- Fetterley, Judith 1978: *The Resisting Reader. A Feminist Approach to American Fiction*. Bloomington, Ind.: Indiana University Press.
- Gille, Zsuzsa 2013: From Risk to Waste. Global Food Waste Regimes. *The Sociological Review* 60, 27–46.
- Gustavsson, Jenny, Christel Cederberg, Ulf Sonesson, Robert Van Otterdijk & Alexandre Meybeck 2011: *Global Food Losses and Food Waste. Extent, Causes and Prevention*. Rome: FAO.
- Hall, Stuart 1997: The Work of Representation. In *Representation. Cultural Representations and Signifying Practices*, ed. Stuart Hall, 13–74. London, Thousand Oaks, New Delhi: Sage.
- Hellesund, Tone, Sasha Roseneil, Isabel Crowhurst, Ana Cristina Santos & Mariya Stoilova 2019: Narrating and Relating to Ordinarity. Experiences of Unconventional Intimacies in Contemporary Europe. *Ethnologia Scandinavica* 49, 92–113.
- Istanič, Saša Poljak 2018: Green Resistance or Reproduction of Neoliberal Politics? Grassroots Collaborative Practices in Slovenia's "Green Capital" Ljubljana. *Ethnologia Europaea* 48:1, 34–49.
- Jönsson, Håkan 2019: Tales from the Kitchen Drawers. The Microphysics of Modernities in Swedish Kitchens. *Ethnologia Scandinavica* 49, 5–21.
- Klintman, Mikael 2006: Ambiguous Framings of Political Consumerism. Means or End, Product or Process Orientation? *International Journal of Consumer Studies* 30(5), 427–438.

- Klintman, Mikael & Magnus Boström 2006: Editorial. *International Journal of Consumer Studies* 30(5), 401–404.
- Lakomäki, Sami, Pauliina Latvala & Kirsi Laurén 2011: Menetelmien jäljillä. In *Tekstien Rajoilla. Monitieteisiä Näkökulmia Kirjoitettuihin Aineistoihin*, ed. Sami Lakomäki, Pauliina Latvala & Kirsi Laurén. Helsinki: SKS.
- Lehtokunnas, Taru, Malla Mattila, Elina Närvänen & Nina Mesiranta 2020: Towards a Circular Economy in Food Consumption. Food Waste Reduction Practices as Ethical Work. *Journal of Consumer Culture* 22(1).
- Lehtonen, Turo-Kimmo & Olli Pyyhtinen 2021: Living on the Margins. Dumpster Diving for Food as a Critical Practice. *Distinction. Journal of Social Theory* 22(3), 441–463.
- Löfgren, Orvar 2019: Vad kan konsumtion vara? In *Konsumtionskultur. Innebörder och praktiker. En vänbok till Helene Brembeck*, 259–274. Göteborg/Stockholm: Makadam förlag.
- Marshall, Matilda 2016: *Hållbarhet till middag. En etnologisk studie om hur miljövänligt ätande praktiseras i vardagslivet*. Höör: Brutus Östlings Bokförlag Symposion.
- Närvänen, Elina, Nina Mesiranta, Ulla-Maija Sutinen & Maija Mattila 2018a: Creativity, Aesthetics and Ethics of Food Waste in Social Media Campaigns. *Journal of Cleaner Production* 195, 102–110.
- Närvänen, Elina, Nina Mesiranta & Malla Mattila 2018b: Roles of Consumer-Citizens in Food Waste Reduction. *Kulutustutkimus. Nyt*, 12:1–2, 20–32.
- Nava, Mica 1991: Consumerism Reconsidered. Buying and Power. *Cultural Studies* 5(2), 157–173.
- Niva, Mari, Johanna Mäkelä, Nina Kahma & Unni Kjærnes 2019: Eating Sustainably. In *Everyday Eating in Denmark, Finland, Norway and Sweden. A Comparative Study of Meal Patterns 1997–2012*, ed. Jukka Gronow & Lotte Holm, 173–190. London: Bloomsbury.
- Ortner, Sherry B. 2006: *Anthropology and Social Theory. Culture, Power, and the Acting Subject*. Durham: Duke University Press.
- Parfitt, Julian, Mark Barthel & Sarah Macnaughton 2010: Food Waste within Food Supply Chains. Quantification and Potential for Change to 2050. *Philosophical Transactions of The Royal Society B* 365, 3065–3081.
- Paterson, Mark 2006: *Consumption and Everyday Life*. London: Routledge.
- Pihkala, Panu 2020: “Anxiety and the Ecological Crisis. An Analysis of Eco-Anxiety and Climate Anxiety”. *Sustainability* 12(19), 7836.
- Raippalinna, Liia-Maria 2020: Mobilising Consumers for Food Waste Reduction in Finnish Media Discourse. In *Food Waste Management. Solving the Wicked Problem*, ed. Elina Närvänen, Nina Mesiranta, Malla Mattila & Anna Heikkinen, 289–317. Cham: Palgrave Macmillan.
- Raippalinna, Liia-Maria 2022: Banal Sustainability. Renewing the Cultural Norm of Not Wasting Food. *Ethnologia Europaea* 52(1), 1–23.
- Sandberg, Marie 2014: *Ethnologia Europaea* Revisited. Launching Future Ethnologies. *Ethnologia Europaea* 44(2): 5–16.
- Schmitt, Bernd J., Joško Brakus & Alessandro Biraglia 2022: Consumption Ideology. *Journal of Consumer Research* 49(1), 74–95.
- Silvennoinen, Kirsi, Marja Pinolehto, Otso Korhonen, Inkeri Riipi & Juha-Matti Katajajuuri 2013: *Kauppakassista kaatopaikalle, ruokahävikki kotitalouksissa. Kuru 2011–2013 hankkeen loppuraportti*. MTT Raportti 104. Jokioinen: MTT.
- Sjöstrand, Ylva S. 2018: Avfallet. Ett materialflöde i köksrummet. In *Köket. Rum för drömmar, ideal och vardagsliv under det långa 1900-talet*, ed. Ulrika Torell, Jenny Lee & Roger Qvarsell, 213–232. Stockholm: Nordiska Museets Förlag.
- Stigzelius, Ingrid 2018: Representing the Political Consumer. Liquid Agencies in the Production of Consumer Voice. *Consumption Markets & Culture* 21(5), 475–502.
- STT 2022: Pois heitetty liha aiheuttaa ison osan ruokahävikin päästöistä. *Helsingin Sanomat* 1 November 2022. <https://www.hs.fi/kotimaa/art-2000009172143.html> [viewed 26 January 2023]

- Trentmann, Frank 2005: Knowing Consumers – Histories, Identities, Practices. An Introduction. In *The Making of the Consumer: Knowledge, Power and Identity in the Modern World*, ed. Frank Trentmann, 1–27. Oxford: Berg Publishers.
- Trentmann, Frank 2007: Introduction. Citizenship and Consumption. *Journal of Consumer Culture* 2, 147–158.
- Watson, Matt & Angela Meah 2012: Food, Waste and Safety. Negotiating Conflicting Social Anxieties into the Practices of Domestic Provisioning. *The Sociological Review* 60(52), 102–120.
- Welch, Daniel, Joan Swaffield & David Evans 2018: Who’s Responsible for Food Waste? Consumers, Retailers and the Food Waste Discourse Coalition in the United Kingdom. *Journal of Consumer Culture* 21(2), 236–256.
- Willet, Walter, Johan Rockström, Brent Locken et al. 2019: Food in the Anthropocene. The EAT-Lancet Commission on Healthy Diets from Sustainable Food Systems. *The Lancet* 393(10179), 447–492.