



This is a self-archived version of an original article. This version may differ from the original in pagination and typographic details.

Author(s): Raippalinna, Liia-Maria

Title: Ruokaa roskeen! : Kestävyyttä ruokahävikkiä vähentämällä?

Year: 2024

Version: Published version

Copyright: © Kirjoittaja

Rights: CC BY 4.0

Rights url: <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

Please cite the original version:

Raippalinna, L.-M. (2024). Ruokaa roskeen! : Kestävyyttä ruokahävikkiä vähentämällä?. *Kieli, koulutus ja yhteiskunta*, 15(3). <https://www.kieliverkosto.fi/fi/journals/kieli-koulutus-ja-yhteiskunta-toukokuu-2024/ruokaa-roskeen-kestavytta-ruokahavikkia-vahentamalla>



(<https://www.kieliverkosto.fi/fi>)

Ruokaa roskeen! Kestävyyttä ruokahävikkiä vähentämällä?

Ruokahävikki – jätteeksi päätyvä ruoka – puhuttelee, koska se on kestävyysongelmana intuitiivisesti ymmärrettävä ja kulttuurisesti vetoava. Se kietoutuu perinteiseen ruoan kunnioittamisen normiin ja säästäväisyyden ja huolellisuuden ihanteisiin. Viime aikoina säästeliäisyyttä ilmentävät arkielämän niksit ja käytänteet ovat saaneet uuden merkityksen kestävästä elämäntavan ilmentäjinä, ja ruokahävikin vähentäminen onkin demokratisoinut kestävästä kulutuksesta tuomalla sen tavallisen ihmisen ulottuville. Samalla hävikin syntyyn vaikuttavat poliittiset ja rakenteelliset kysymykset ovat jääneet sangen vähälle huomiolle julkisessa keskustelussa. Tämä on ongelmallista, koska ylijäämän tuotanto on elimellinen osa arvontuotantoa. Monet arkisista ruokakäytännöistämme sekä perustuvat ylijäämän tuotantoon että ylläpitävät sitä, ja siksi ruokahävikin vähentäminen edellyttää syvällistä kulttuurista muutosta. Helppojen ratkaisujen etsimisen lisäksi tarvitaan hankalien kysymyksien äärellä pysymistä ja totuttujen ajattelun, toiminnan ja kielenkäytön tapojen haastamista. Tapa, jolla ongelmista puhutaan, rajaa myös niiden mahdollisia ratkaisuja.

Julkaistu: 14. toukokuuta 2024 | Kirjoittanut: Liia-Maria Raippalinna

Hälyttävä ongelma

Ruokahävikillä tarkoitetaan alun perin syömäkelpoista ruokaa ja juomaa, joka päätyy jätteeksi.^[1] Termi *ruokahävikki* ilmaantui julkiseen keskusteluun 2010-luvun alussa. Ruuantuotannon ympäristövaikutukset ja ruuan riittävyys olivat nousseet tapetille jo aikaisemmin. Nyt alettiin huolestua myös hyödyntämättä jäävän ruuan määrästä, joka arvioiden mukaan vastasi jopa kolmasosaa maailmassa tuotettavasta ruuasta. Koska kotitaloudet osoittautuivat tutkimuksessa merkittäväksi ruokahävikin lähteeksi (esim. Silvennoinen ym. 2012), huomio kiinnittyi erityisesti kotitalouksien tuottamaan ruokajätteeseen ja kuluttajien arkisiin valintoihin ja aihe nousi esille myös mediassa. Ruokahävikki ja sen vähentäminen on vaikuttanut tapaamme ajatella ja puhua niin jätteestä kuin kestävydestäkin, mutta minkälaista kestävyttä hävikin vähentäminen tuottaa?

Tarkastelen ruokahävikin vähentämistä ja siinä tuotettavaa kestävyttä marraskuussa 2023 valmistuneen väitöstutkimukseni pohjalta. Väitöskirjassani tutkin ruokahävikin vähentämistä kulttuurisesta näkökulmasta. Kysyin, miten ruokahävikistä tuli yhteiskunnallisesti merkittävä huolenaihe ja miten se sai merkityksen ihmisten arkielämässä. Lisäksi pohdin ns. vahvan kestävyden määritelmään (Heikkurinen 2014) tukeutuen, mitä merkitystä tällä kaikella oli ruokajärjestelmän kestävyden näkökulmasta. Tutkimus perustui *Helsingin Sanomien* (2010–2017) ruokahävikkiä käsittelevien kirjoitusten analyysiin ja kuluttajavalistustapahtuma *Hävikifestareilla* vuonna 2017 tavattujen ihmisten haastatteluihin.

Vetoava metafora

Poliittisella tasolla ruokajätteen vähentäminen liittyy YK:n kestävän kehityksen tavoitteisiin ja Euroopan unionin kiertotalouspolitiikkaan, jonka tavoitteena on kasvun turvaaminen resursseja säästämällä ja kierrättämällä. EU:n ympäristöpolitiikan keskiössä on pitkään ollut kestävä kuluttaminen ja kuluttajien valintoihin vaikuttaminen vastuullista kuluttajuutta tuottamalla. Vastuullisen kuluttajan tuottaminen perustuu pitkälti kielen käyttöön. Niin julkisrahoitteisten toimijoiden tiedotuksessa, yritysten viestinnässä kuin sosiaalisen median keskusteluissakin tarjotaan kuluttajille tietoa ja käytännön vinkkejä arkisten valintojen tueksi. Kuluttajavalistuksen keinoin on pyritty tuottamaan kestäviä kulutusvalintoja tekeviä *ympäristökansalaisia* (ks. Huttunen ym.) ja kiertotaloutta ylläpitäviä,

jätteen lajittelusta ja raaka-aineen kierrosta huolehtivia *jättekansalaisia* (Loikkanen ym. 2022). Vastaavasti ruokahävikkiä koskevassa keskustelussa ja valistuksessa voidaan ajatella tuotettavan ruokajätteen syntyä minivoivaa *hävikkikansalaisuutta*. Yksilön vastuu korostuu etenkin kotitalouksien hävikkiongelmasta puhuttaessa.

Ruokahävikki puhuttelee, koska se on kestävyysongelmana intuitiivisesti ymmärrettävä ja kulttuurisesti vetoava. Suomalainen ruokahävikkikeskustelu sai alkunsa kymmenisen vuotta sitten, kun Maa- ja metsätalouden tutkimuskeskus MTT (esim. Silvennoinen ym. 2012) alkoi tutkia aihetta. Aihetta koskevalla uutisoinnilla pyrittiin herättelemään ihmisiä ja tekemään näkyväksi arkielämässä tapahtuva tuhlaus ja sen ekologiset ja yhteiskunnalliset seuraukset. Tuoretta tutkimustietoa välitettiin mediassa otsikoilla kuten ”Kotitaloudet heittävät eniten ruokaa roskiin” (HS 19.4.2012), ”Ruokaa roskiin satojen miljoonien edestä” (HS 16.5.2013) ja ”Roskiin heitetty ruoka on turhaa tuhlausta” (HS 12.9.2014). Aiheeseen liittyvien juttujen kylkeen liitettiin kuvia kaatopaikalla mätäneivistä hedelmistä ja lautaselta biojäteastiaan valuvasta ruuasta. Vastaavaa kuvastoa ilmaantui myös valistustyötä tekevien järjestöjen tiedotusmateriaaleihin ja verkossa leviäviin sosiaalisen median kampanjoihin. ”Ruuan roskiin heittäminen” on voimakas metafora, joka vetoaa syvään juurtuneisiin kulttuurisiin tuntoihin. Se viittaa järjettömään ja moraalisesti kyseenalaiseen tuhlaukseen vaatimatta sen enempää perusteluja.

Päivitetty normi

Metaforan kutsuvuudesta huolimatta ”ruoan heittäminen roskiin” ei kuvaa erityisen hyvin sitä, mitä kotitalouksissa käytännön tasolla tapahtuu. Ruoka ei päädy jätteeksi arvojemme tai niiden puutteen takia. Ruokajätettä synnyttävät ennemminkin arkielämän kiireisyys, sitä jäsentävät sosiaaliset käytännöt ja keskenään ristiriitaiset arvot ja tavoitteet: esimerkiksi hoiva, vieraanvaraisuus ja helpous menevät usein säästäväisyyden edelle. Kuten brittisosialogi David Evans (2014) on osoittanut, ruuan päätyminen jätteastiaan on monimutkainen ja monivaiheinen prosessi; ruuan pois heittämiseen liittyy usein syyllisyyttä ja häpeää, jota lievitetään esimerkiksi antamalla ruuan pilaantua jääkaapissa ennen pois heittämistä.

Ruokaa on päätynyt jätteeksi maailman sivu. Sen tuhlaamista on myös säädelty esimerkiksi tabujen ja myyttien keinoin ja erilaisten säädösten ja kampanjoiden avulla. Vielä toisen maailmansodan jälkeisinä

vuosikymmeninä suomalaisia ohjattiin säästäväisiin kotitalouskäytäntöihin esimerkiksi, kotitalousjärjestöjen toiminnassa, keittokirjoissa ja naistenlehtien sivuilla. Viimeisen puoli vuosisataa vallinneen yltäkylläisyyden aikana aihe kuitenkin painui pinnan alle; vaikka ruuan pois heittämistä saatettiin edelleen paheksua, aihetta ei pidetty yhteiskunnallisesti merkittävänä ennen kuin se nousi uudelleen otsikoihin 2010-luvuna alussa. Tällöin aihe nousi uudelleen esiin myös kuluttaja- ja kotitalousjärjestöjen työssä, yritykset ja kansalaisyhteiskunnan toimijat ryhtyivät kehittämään käytäntöjä ja palveluja hävikin torjumiseksi ja kansalaiset osallistuivat jakamalla tietoa ja vinkkejä esimerkiksi sosiaalisessa mediassa. Vuodesta 2013 lähtien näkyvyyttä on haettu myös toimijoita yhdistävällä valtakunnallisella kampanjaviikolla, *Hävikkiweekilla*.

Viime vuosien kampanjointi voidaan nähdä perinteisen ruuan pois heittämistä koskevan normin päivittämisenä. Kestävyys- ja kiertotaloustavoitteisiin kytkeytyvä ruokahävikin vähentäminen ammentaa perinteisestä ruuan kunnioittamisen normista ja säästäväisyyden ja huolellisuuden ihanteista. Näiden juuret ovat toisaalta suomalaista ruokakulttuuria pitkään leimanneessa puutteen kokemuksessa ja toisaalta 1800-luvun lopulla alkaneessa kansanvalistuksessa, jota esimerkiksi Marttojen kaltaiset maatalous- ja kotitalousneuvontajärjestöt harjoittivat (ks. Kylli 2023; Heinonen 1998). Kampanjointi on tehnyt jätteeksi päätyvän ruuan uudella tavalla näkyväksi muodostamalla siitä yhteiskunnallisesti kiinnostavan kestävyysongelman. Samalla myös säästäväisyyttä ja huolellisuutta ilmentävät arjen käytännöt, kuten ostoslistan laatiminen, elintarvikkeiden oikeaoppinen säilyttäminen ja ruuantähteiden hyödyntäminen, ovat jälleen politisoituneet ja saaneet uuden merkityksen kestäväen elämäntavan ilmentäjinä.

Houkuttava ratkaisu

Peter Miller ja Nicholas Rose (2010) esittävät, että yhteiskunnalliset ongelmat muotoillaan kuviteltavissa olevien ratkaisujen mukaan. Ruokahävikin vähentämisen kytkeytyminen säästäväisyyttä ja huolellisuutta korostaviin kulttuurisiin ihanteisiin ja käytäntöihin on edistänyt ruokahävikin vähentämisen juurtumista, mutta se on myös suunnannut kotitalouksien hävikkiongelman ja sen ratkaisujen hahmottamista. Yksilön vastuun ja kotitalouksien toimintatapojen

korostaminen on ollut tässä viitekehityksessä luontevaa. Niin politiikan, valistuksen kuin mediakirjoittelunkin keskiössä ovat olleet tieto, kuluttajien asenteet ja arkielämän taidot.

Ruokahävikin vähentäminen on esimerkki ilmiöstä, jota ruotsalainen etnologi Lars Kaijser (2019) kutsuu banaaliksi eli arkipäiväiseksi kestävyudeksi. Banaali kestävyys tarkoittaa moniulotteisten ympäristöongelmien yksinkertaistamista kuluttajien valintoja koskeviksi kysymyksiksi. Ruokahävikin yhteydessä ruokajärjestelmän ongelmat pelkistetään yksinkertaisiksi viesteiksi ja toimintaohjeiksi kuten ”kotitalouksien hävikki vastaa liki 140 000 auton ilmastopäästöjä” tai ”suosi pieniä pakkauksia”. Niiden avulla ongelma ja sen ratkaisut tuodaan tavallisten ihmisten ulottuville. Ruokahävikin vähentäminen on voimaannuttanut kuluttajia osallistumaan ja demokratisoinut kestävästä kuluttamisesta laajentamalla kestäviksi miellettyjen elämäntapojen ja käytäntöjen valikoimaa. Taloudellisten resurssien sijaan se vaatii harjoittajaltaan valppautta ja (kotitalous)taitojen ja rutiinien hiomista.

Ruokahävikin vähentäminen on konkreettinen tavoite, johon ihmisten on suhteellisen helppo omalta osaltaan vaikuttaa. Vaikka vaikutusmahdolliset ovat rajatut, ovat ne myös käsin kosketeltavat materialisoituessaan – ja kielellistyessään – esimerkiksi ”pelastetuksi” ruuaksi. Toisaalta ruokahävikin välttämiseen ja vähentämiseen liittyy eräänlaista arkipäivän vastarintaa (ks. de Certeau 1986): Arkielämisessä ruokahävikin syy johdetaan usein vallitsevaan kulutuskuulttuuriin tai kulutusyhteiskuntaan, joka ohjaa kansalaisia kuluttamaan enemmän kuin tarpeellista. Siinä, missä arkielämää säätelevät kulutusyhteiskunnan rakenteet tuntuvat olevan yksilön vaikutusmahdollisuuksien ulottumattomissa, ruokahävikin välttäminen ja vähentäminen mahdollistaa tuhlailevan kulutusyhteiskunnan pienimuotoisen vastustamisen sisältä käsin esimerkiksi ostamalla harkitusti, käsittelemällä raaka-aineita huolellisesti ja hyödyntämällä erilaisia jämiä.

Yksinkertaistamisen vaarat

Ruokahävikin vähentämisestä on muodostunut varteenotettava keino puuttua globaalin ruokajärjestelmän ongelmiin. Yksinkertaisia, kaikkien saatavilla olevia keinoja korostava puhetapa voi kuitenkin hämärtää ongelmien todellista mittakaavaa. Yksilön vastuun korostuessa ongelman taustalla vaikuttavat poliittiset ja rakenteelliset kysymykset ovat jääneet vähälle huomiolle julkisessa keskustelussa. Vallalla ollut

kielenkäyttö toisaalta syyllistänyt yksilöitä tuottamastaan hävikistä, toisaalta päästänyt liian helpolla ja mahdollistanut eräänlaisen kollektiivisen viherpesun.

Tutkimusten mukaan suurin osa suomalaisista pitää kierrätystä ja ruokahävikkiä tärkeimpinä, ja usein myös riittävinä, kestävyystoimina (Niva ym. 2019; Filander 2020). Se esitetään usein kaikkia hyödyttävänä ”win-win” ratkaisuna, ja olisihan se näppärää, jos voisimme saada aikaan merkittäviä kestävyysvaikutuksia luopumalla vain jätteestä – eli siitä mitä emme alun perinkään tarvinneet mihinkään. Jätettä ei kuitenkaan voida poistaa muuttamatta talous- ja ruokajärjestelmiä ja niihin kytkeytyviä kielellisiä ja kulttuurisia käytäntöjä. Vaikka ruokahävikin vähentäminen on välttämätöntä, se ei ole helppoa eikä se riitä tekemään ruokakäytännöistämme tai elämäntavastamme kestäväksi.

Ruokahävikin kitkeminen ei tapahdu vain toimintoja tehostamalla, koska jätteen ja ylijäämän tuotanto on elimellinen osa arvontuotantoa. Ylijäämän liikettä ja jätteen tuotantoa ylläpidetään kielellisesti ja kulttuurisesti, tuottamalla esimerkiksi uusia haluja ja niiden tyydyttämisen tapoja. (Cloke 2020.) Monet arkisista ruokakäytännöistämme perustuvat järjestelmän läpi virtaavaan ylijäämään. Ne paitsi tuottavat ruokajätettä, myös ylläpitävät ylijäämän tuotantoa. Syvälinen tuotannon ja talouden rakenteisiin menevä muutos edellyttää tästä ruokaylijäämän kulttuurista luopumista, esimerkiksi valinnanvapauden uudelleen ajattelua (ks. Lonkila & Kaljonen 2023). Ajatus luopumisesta ei kuitenkaan sovi vallalla olevaan kulutusideologiaan, eikä sen kääntäminen arkielämän käytännöiksi sen takia ole yksinkertaista. Ruokahävikin vähentämisen muutospotentiaali löytyneekin konkreettisten ja laskettavien vaikutusten ohella niihin toisinaan kytkeytyvästä utooppisesta, kielelliseen ja kulttuuriseen muutokseen tähtäävästä ajattelusta.

Hävikin vähentämistä on tehty kaikissa ruokajärjestelmän osissa ja monin eri keinoin, mutta kaiken kaikkiaan kielen käyttö ja sitä käyttämällä tapahtuva valistustyö ovat olleet merkittävässä roolissa ruokahävikki-ongelmaa ja vastuullista kuluttajuutta tuottaessa. Kieltä käyttämällä voisi myös rohkaista pysymään hankalien kysymyksien äärellä ja haastaa totuttuja ajattelun ja toiminnan tapoja. Näin ruokahävikin vähentämisessä ja siihen kytkeytyvässä vastarinnassa voisi olla potentiaalia radikaalimpaankin kulutus- ja elämäntapojen muutokseen.

[1] Tämä on suomalaisessa keskustelussa yleisesti käytetty määritelmä. Muunkinlaiset määritelmät ovat mahdollisia.

Liia-Maria Raippalinna on jyvaskyläläinen kulttuurintutkija. Hän väitteli marraskuussa 2023 Historian ja etnologian laitoksella ja työskentelee tällä hetkellä journalistiikan tutkijatohtorina kieli- ja viestintätieteiden laitoksella. Hän on aktiivisesti mukana resurssiviisausyhteisö JYU.Wisdomin toiminnassa. Kirjoituksen pohjana oleva väitöskirja on vapaasti saatavilla verkossa:

Liia-Maria Raippalinna. 2023. Vastuu, vastarinta ja arkipäiväinen kestävyys. Yhteiskuntaetnologinen tutkimus ruokahävikin vähentämisestä. Jyväskylän yliopisto. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-951-39-9801-1> (<http://urn.fi/URN:ISBN:978-951-39-9801-1>)

Kirjallisuus

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.

Evans, David. 2014. Food Waste: Home Consumption, Material Culture and Everyday Life. Materializing Culture Series. London; New York: Bloomsbury Academic.

Frilander, Jenni. 2020. "Kysely: Suomalaisista 80 prosenttia pitää elämäntapaansa ympäristön kannalta kestäväenä – 'Käytämme ilmastonmuutokseen osittaista torjuntaa'". Yle Uutiset, 23. syyskuuta 2020. <https://yle.fi/a/3-11556995> (<https://yle.fi/a/3-11556995>).

Heikkurinen, Pasi. 2014. "Kestävyyden käsitteen ulottuvuudet". Tieteessä tapahtuu 32 (4). <https://journal.fi/tt/article/view/46149> (<https://journal.fi/tt/article/view/46149>)

Heinonen, Visa. 1998. Talonpoikainen etiikka ja kulutuksen henki: kotitalousneuvonnasta kuluttajapolitiikkaan 1900-luvun Suomessa. Väitöskirjat, Helsinki: Suomen historiallinen seura. <https://urn.fi/urn:nbn:fi:sks-dor-000088> (<https://urn.fi/urn:nbn:fi:sks-dor-000088>)

- 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.
- 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/> (<https://www.versuslehti.fi/kriittinen-tila/ruokajarjestelmaa-ohjaavien-vallitsevien-ajattelutapojen-ravistelu-auttaa-nakemaan-toisin/>)
- Miller, Peter, ja Nikolas Rose. 2010. *Miten meitä hallitaan*. Kääntänyt Risto Suikkanen. Tampere: Vastapaino
- 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.
- Kaijser, 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> (<https://doi.org/10.16995/ee.819>)
- Kylli, Ritva. 2021. *Suomen ruokahistoria: suolalihasta sushiin*. Helsinki: Gaudeamus. <https://www.ellibslibrary.com/jyu/9789523457126> (<https://www.ellibslibrary.com/jyu/9789523457126>)
- 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> (<https://doi.org/10.11143/fennia.90715>)
- 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> (<https://jukuri.luke.fi/handle/10024/438248>)

Artikkeliin viittaaminen

Raippalinn, L.-M. (2024). Ruokaa roskeen! Kestävyyttä ruokahävikkiä vähentämällä? *Kieli, koulutus ja yhteiskunta*, 15(3). Saatavilla: <https://www.kieliverkosto.fi/fi/journals/kieli-koulutus-ja-yhteiskunta-toukokuu-2024/ruokaa-roskeen-kestavyytta-ruokahavikkia-vahentamalla> (<https://www.kieliverkosto.fi/fi/journals/kieli-koulutus-ja-yhteiskunta-toukokuu-2024/ruokaa-roskeen-kestavyytta-ruokahavikkia-vahentamalla>)