

Päijät-Hämeen Kalatalouskeskuksen Ahvenanmaan retki 30.8.-1.9.2017

Aamulla varhain suuntasimme matkamme Mobus-bussilla toimitusjohtaja Matti Ojalan itsensä ohjaamana pohjoiselle saaristoreitille Kustavi-Vuosnainen-Brändö.



Ensimmäinen vierailukohtemme oli Brändö



Lax Ab myyntipäällikkö Ella Hellströmin asiantuntevalla ja kiinnostavalla opastuksella. Siellä kasvatetaan 1,8 miljoonaa kiloa kirjolohta ja siikaa merikasseissa.

Majatalo Gullvivanin (kevätesikko *suom.huom.*) terassilla jouduimme kuluneen kesän ensimmäisen

hyttyshyökkäyksen kohteeksi, ja osa itikoista taisi tulla mukanaamme Lahteen saakka.

Ahvenanmaalle saavuttuamme saimme oivan oppaan Inga-Britt Wirran mukaamme ja vierailimme Gutturpin kalanviljelylaitoksella, jossa kalastusmestari Anna-Maria Tamminen kertoi laitoksen toiminnasta ja

tuotannosta: 200 000 1-2-vuotiasta meritaimenta, 10 000 merilohismoltia, miljoona siian- ja 2 miljoonaa vastakuoriutunutta hauenpoikasta vuodessa kasvatetaan kiertovesimenetelmällä.



Bussissa Inga-Britt kertoili huumorin säestyksellä faktoja Ahvenanmaan historiasta, Bomarsundin linnoituksesta, Kastelholman linnasta ja vaikka mistä niin, että heikkopäistä hirvitti.

Tv:stä tutun kokki Mikael Björklundin Smakby-ravintolassa saimme ruumiin ravintoa ennen Eckerön kierrosta, jossa kohteina olivat Jakt- och Fiskemuseum (Metsästys ja Kalastusmuseum) ja Postitalo.



Aivan ensimmäisenä tähyilimme ulkopuolelta Oy Fifax Ab:n uutta laitosta, jossa kiertovesimenetelmällä tuotetaan 3.2 miljoonaa kiloa kirjolohta vuodessa.



Kalastusmuseo oli avautunut vuonna 1995, sijaitsi vanhan kalastajakylän yhteydessä ja oli itsekin kalastajakylän näköinen. Se kertoi entisaikojen saaristolaiselämästä, johon kuuluivat metsästys ja kalastus. Mökki, jossa silakanpyytäjät viettivät



heinä- syyskuussa ulkosaaristossa kaksi kuukautta, oli rakennettu museon sisään. Muutkin kalastustavat ja hylkeenmetsästys olivat hyvin esillä.



Mahtava C.L Engelin Postitalo oli valmistunut vuonna 1828 Venäjän vallan



osoitukseksi Ruotsin suuntaan ja kertoi omaa kieltään

komeiden kulissien merkityksestä ystävällisen itäisen

naapurimme kulttuurissa. Paikallisten taiteilijoiden hienot luomukset saivat Postitalossa arvoisensa ympäristön.



Maarianhaminassa kuulumme Suomen ensimmäisen naisrakennusmestari Hilda Hollmingin tarinan ja näimme hänen rakentamiaan kauniita puutaloja. Haikein mielin lausuimme suuret kiitokset oppaалlemme Inga-Britille, jonka

mehevät jutut olivat ilostuttaneet matkaamme koko päivän, majoituimme Savoy-hotelliin ja saimme nauttia illallisesta Pommern-hotellissa.

Seuraavana päivänä oli vapaata ohjelmaa ja tutustumista Maarianhaminan nähtävyyksiin, palveluihin ja museoihin. Uudehkolla Viking Grace-aluksella seilasimme kauniin saariston halki Turkuun, ja sieltä Mobus toi meidät kevyesti keinahdellen Lahteen vähän ennen puolta yötä.

Olimme ehkä vähän väsyneitä, mutta onnellisia matkasta, jonka koimme varsin onnistuneeksi. Meidän ryhmämme oli aivan esimerkillinen ja aina myönteinen. Matka oli turvallinen ja huumorin sävyttämä, sää pääosin hyvä ja aikataulut toimivat aivan täsmällisesti. Monenlaista tärkeää ja kiinnostavaa tietoa mukavien kokemusten kera jäi mieliimme. Kaikki tämä loi miellyttävän tunnelman - paremman kuin Strömsössä - koko matkamme ajaksi. **Suuret kiitokset Liisa Hietalalle ja Matti Ojalalle oivallisista matkajärjestelyistä ja Inga-Britt Wirralle fiksusta opastuksesta.**



Lopuksi vähän tietoja. Maassamme kasvatettiin viime vuonna 14,4 miljoonaa kiloa kalaa ihmisravinnoksi. Kirjolohta tuotettiin 13,4 miljoonaa kiloa, viljellyn siian tuotanto oli 0,8 miljoonaa kiloa, muita ruokakaloja kuten taimenta, nieriää, sampea, kuhaa ja ankeriasta, viljeltiin yhteensä runsaat 0,2 miljoonaa kiloa. Kirjolohten mätiä tuotettiin elintarvikkeeksi puoli miljoonaa kiloa. Ahvenanmaalla tuotettiin ruokakalaa 6,7 miljoonaa kiloa, Lounais-Suomen rannikolla ja saaristossa 4,1 miljoonaa kiloa ja muilla merialueilla miljoona kiloa. Sisämaan tuotanto oli 2,4 miljoonaa kiloa. **Kotimainen tuotanto ei tyydytä kysyntää, Norjasta ja Ruotsista tuodaan yhteensä 40 miljoonaa kiloa.**