

VILLAA, VILLEJÄ HEDELMIÄ JA MITÄ MUUTA?

Agrometsätalous tukee elinvoimaisuutta, monimuotoisuutta ja luontolähtöistä elämäntapaa



MITÄ JA MIKSI

Innovaatioita menneisyydestä: metsälaitumien tapaus

Monimuotoisuus on agrometsätaloussysteemin yksi tärkeä ominaispiirre. Metsälaitumet monipuolistavat laidunmaata, hyödyntävät puiden tarjoamia vaihtelevia olosuhteita ja muodostavat vähemmän intensiivisesti hoidettujen elinympäristöjen mosaiikin. Puut luovat varjoa, minkä lisäksi niiden tarjoama lisäravinto on tärkeässä roolissa. Istutettavia tai jätettäviä puita valitessa voikin ottaa huomioon myös niiden ravitsemuksellisen arvon karjaa ajatellen.

Agrometsätalous voi myös edistää niiden perinteisten käytänteiden, jotka ovat olleet unohdettuina liki koko Euroopassa, uudistamista (esim. puiden ja karjan yhdistäminen, käsityöt, gastronomia...). Esimerkkinä tästä on villien hedelmien ja villan käyttö ja prosessointi. Tässä tapaustutkimuksessa viljelijät yhdistivät kansantaiteen ja -kulttuurin kokemuksiinsa nykyajan paimenina, tavoitteenaan tuottaa laadukkaita ja ainutlaatuisia tuotteita metsälaitumiensa antimista.



Villit hedelmät (kuten villipäärynä) olivat tärkeä tulonlähde metsälaitumilta. Niitä käytettiin rehuna, mutta myös gastronomiassa. Metsälaitumien palauttaminen käytäntöön voisi lisätä myös näitä käyttötapoja

Anna Varga



Perhe uudisti hylätyn metsälaitumen, josta he nykyään saavat elantonsa. Puina on pääasiassa villiä päärynää ja omenaa. Laitumella on pääasiassa lampaita, mutta myös nautakarjaa ja sikoja (Vácza-kő Farm, Bakony, Unkari)

Anna Varga

KUINKA VASTATA HAASTEeseen

Löydä metsäpalstasi ja muuta käytänteitäsi

Agrometsätaloudessa maankäytön monipuolistuminen perustuu monipuolisempiin olosuhteisiin. Metsälaitumella tämä voi perustua laajaan valikoimaan erilaisia puita. Erinomainen esimerkki on villihedelmäpuiden hoito ja istutus. Hedelmien syönti sellaisenaan tai prosessoituna voi hyödyttää maanviljelijää ja myytynä tarjota lisätulon lähteen. Villien hedelmien kasvatuksen ja prosessoinnin

lisäksi ihmiset Vácza-kőn alueella Unkarissa keskittyvät laiduntavien lampaiden villan prosessointiin. Metsälaitumilta löytyviä kasveja voidaan käyttää villan värjäämiseen. Valmiit tuotteet voidaan myydä markkinoilla tai suoraan tilaamalla, kun taas tietoa villan prosessoinnista perinteisin menetelmin voidaan levittää ja opettaa leireillä ja kansanopistoissa.



Metsälaidun on harmonoinen ja tasapainoinne tapa kasvattaa karjaa, ja se voi tarjota samaan aikaan sekä eläin- että kasvituotteita (esim. villaa sekä villoja hedelmiä). Agrometsätalous- ja metsälaidunsystemit herättävät henkiin kulttuuriperintöämme ja antavat mahdollisuuden kokea modernin ja ympäristöystävällisen tavan pitää karjaa sekä nauttia hitaasta elämäntyylistä, jonka voimme antaa seuraavillekin sukupolville.



Taiteellinen lautapeli, jossa on villaiset pelinappulat – käsityönä tehty villatuote metsälaitumilta Vácza-kő Majorista, Bakonyin alueelta Unkarista

Andrea Vityi

LISÄTIETOA

Vácza-kő Major (Farm) is small, family owned, restored and managed wood pasture and farm in Bakony region. Most typical trees of their wood pasture wild pear and wild apple and mainly grazed by sheep. Owners are produce artisan wild fruit and wool products.

Wood pasture & Gastronomy, film introduce herders and families, who manage wood pastures in different ways in Bakony and Balaton region in Hungary, with English subtitle. It was made by Gasztróangyal (Gastroangel), Marcsi Borbás.

Dénes Andrea, Papp N, Babai Dániel, Czúcz Bálint, Molnár Zsolt (2012): Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*, 81: 381-396.

Varga, Anna (2017) 'Innovation from the Past.' Silvopastoral Systems in Hungary in the Light of Hungarian Ethnographic Literature. *ACTA ETHNOGRAPHICA HUNGARICA*, 62 (1). pp. 135-162. ISSN 1216-9803

Luontoon ja markkinoihin perustuvien elämäntapojen yhteensovittaminen

Luonnon tarjoamien mahdollisuuksien selvittäminen on usein yhteydessä haluun luoda hidasta ja luontoon perustuvaa elämäntapaa. Paikalliset perinteet nousevat väistämättä esiin, kun uusia ideoita kehitetään, ja uudelleenharkittuina näillä perinteillä on mahdollisuus parantaa elämänlaatua. Ei-pastöroidun, hyödyllisen viinietikan valmistaminen metsälaitumen puiden hedelmistä sekä sen kulutus ja markkinointi on yleistynyt hillojen ja mehujen ohella. Lampaiden villaa voidaan käyttää mm. ainutlaatuisten tuotteiden, kuten korujen valmistuksessa. Se on korkealaatuinen materiaali, joka on paikallisena tuotteena myös ympäristöystävällinen. Villit hedelmät olivat osa perinteistä ja paikallista ruokakulttuuria ja niiden tuotannon elvyttäminen voisi olla hyvä esimerkki "hitaan ruoan" tuotannosta. Varjopuoliin kuuluu sekä alkutuottajien että käsityöläisten rajalliset aikaresurssit, mikä tarkoittaa alhaisen volyymin tuotantoa, vaikkakin lopputuote on laadukas. Villa, jonka tuottaminen vaatii lukuisia työtunteja, on kallista mahdollisille asiakkailta ja siksi sen markkinointi ja myynti voi olla vaikeaa. Sama koskee villoista hedelmistä valmistettuja tuotteita. Vaikka villatuotteet ovat erittäin kiinnostavia, ylivoimaisen laadukkaita ja spesifejä, ne eivät ole hinnan suhteen kilpailukykyisiä halpojen, ulkomaisten tuotteiden kanssa, jotka usein liittyvät fossiilisten polttoaineiden prosessointiin.

¹ANNA VARGA^{1,2} EMESE FRECOT (VÁCZA-KŐ MAJOR) ANDREA VITYI¹
Soproni Egyetem Kooperációs Kutatási Központ Nonprofit Kft.

²(SoE-KKK), Sopron, Bajcsy-Zs. u.4.

MTA ÖK Ökológiai és Botanikai Intézet, Vácrátót, Alkotmány u. 2-4.

varga.anna@gmail.com, vityi.andrea@uni-sopron.hu

Content editor: Maria Rosa Mosquera-Losada (USC)

MARRASKUU 2018