



Eduskunnan sivistysvaliokunnalle

Kiitos mahdollisuudesta antaa lausunto ja tulla Eduskunnan sivistysvaliokunnan kuultavaksi 22.5.2026 Valtioneuvoston Ruokapoliittisesta selonteosta kansallisesta ruokastrategiasta (Asia: VNS 1/2026 vp)

Olen perehtynyt valtioneuvoston Ruokapoliittiseen selontekoon erityisesti **sivistysvaliokunnan toimialan ja oman asiantuntijaosaamiseni näkökulmista**. Ruokapolitiikka on vahvasti ja välttämättä poikkihallinnollista, mutta tarkastelun painopiste on niissä osa-alueissa, joissa sivistyssektorin rooli on ratkaiseva selonteon tavoitteiden toteutumiselle. **Lausuntoni keskittyy ruokakulttuuriin ja luoviin aloihin, ruokakasvatukseen ja kouluruokailuun, koulutukseen sekä TKI-toimintaan.**

Ruokakulttuuri osana suomalaista ruokajärjestelmää ja ruokapolitiikkaa

Ruokakulttuuri ja hyvinvointi on selonteossa yksi neljästä strategisesta päämäärästä, jolla on neljä strategista tavoitetta: kotimaisen ruoan arvostus ja käyttö, terveelliset ruokavaliot, ruokakulttuurin monimuotoisuus, yhteisöllisyys ruoan ympärillä. **Ruokakulttuurin poliittinen rooli on moninainen**: se toimii sekä identiteettipoliittisena, terveys- ja hyvinvointipoliittisena että kestävyys ja huoltovarmuuspolitiikkaa tukevana kehyksenä. Näin ollen ruokakulttuuri ei näy selonteossa vain arjen ja juhlan pehmeänä teemana vaan osana ruokajärjestelmää monessa eri roolissa.

Ensinnäkin ruokakulttuuri kuvastuu **kansallisena identiteettinä**, joka on sidoksissa sekä **paikallisuuteen ja alueellisiin ruokaperinteisiin**, jotka rakentuvat pohjoisen luonnon olosuhteille. Identiteetin ohella ruokakulttuuri on yhteisöllisyyden perustukirakenne. Toiseksi ruokakulttuuri kietoutuu vahvasti selonteon pyrkimykseen **edistää kotimaisten raaka-aineiden ja elintarvikkeiden käyttöä**. Asetelma on kiinnostava, sillä tässä lähestymistavassa **ruokakulttuuri ei ole itseisarvoisesti olemassa osana kulttuuria, vaan on kysyntää ohjaava valinta**. Samantyyppisesti ruokakulttuuri on myös **kestävyyssiirtymän väline**, joka on kotimaisuustavoitetta toimivampi näkökulma, sillä **ruokakulttuuri on myös arjen konteksti**, jossa käytänteiden muutosten tulee tapahtua. **Ruokakulttuuri omalta osaltaan oikeuttaa ja puoltaa kotimaisuutta** ylipäättään mutta erityisesti osana huoltovarmuutta ja suomalaista alkutuotantoa nykyhetken geopoliittisessa tilanteessa. **Ruokapolitiikka kytkeytyy aikaisempaa selvemmin kansalliseen turvallisuuspolitiikkaan.**

Kolmanneksi ruokakulttuuri näyttäytyy **osana terveys- ja hyvinvointipolitiikkaa**, jolloin korostetaan terveyttä ja ravitsemusta nykyisiin kansallisiin ravitsemussuosituksiin pohjautuen. Neljänneksi ruokakulttuuri osin näyttäytyy myös **ohjauksen kohteena ja välineenä**. Lähestymistapa on ”tuuppausta” (nudging), jolla pohjoismainen hyvinvointivaltio pyrkii lempeästi muuttamaan kansalaisten ruokavalintoja tiedon ja ruokaympäristöjen, ruokakasvatuksen, julkisten ruokapalvelujen ja kuluttajainformaation avulla. Viidenneksi ruokakulttuuri näyttäytyy **talous- ja vientipolitiikan voimavarana**, jossa ruokakulttuuria ei nähdä enää vain perinteenä, vaan taloudellisena resurssina esimerkiksi ruokamatkailulle ja elintarvikeviennille.

Vuoden 2026 selonteko on kolmas ruokapoliittinen selonteko 2000-luvulla. Yksi muutoksista on, että **ruokakulttuuri on selonteossa nyt ruokajärjestelmätason käsite**, joka linkittyy moniin keskeisiin, kuten tuotantoon, kulutukseen, terveyteen, talouteen, yhteisöllisyyteen ja identiteettiin.



Ruokakulttuurista on tullut sekä politiikan kohde ja väline. Se ikään toimii välittäjänä monien selonteon keskeisten teemojen, tuotannon ja kulutuksen, talouden ja hyvinvoinnin välillä sekä kansallisen identiteetin ja globaalin kilpailun välillä. Lisäksi ruokakulttuurin ja huoltovarmuuden yhteys on selonteossa vahva, joskin hieman epäsuora: **ruokakulttuuri toimii huoltovarmuutta tukevana sosiaalisena, taloudellisena ja kulttuurisena infrastruktuurina.**

Huolimatta siitä, että ruokakulttuuri näyttäytyy keskeisessä roolissa selonteossa, on se tekstissä käsitteenä hieman epämääräinen, koska ruokakulttuuri on taivutettu niin moneen rooliin kotimaisuuden puolustamisesta terveellisen syömisen edistämiseen. Tämä monikäyttöisyys osin kertoo siitä, että ruokakulttuuri on keskeinen osa ruokajärjestelmää, mutta jotta ruokakulttuurin sisältämä kulttuurinen ja sosiaalinen ulottuvuus pystyisi todella tukemaan ruokastrategian tavoitteita, olisi hyvä pohtia **ruokakulttuurin olemusta ja käsitettä.**

Ruoka on osa sivistystä ja aineetonta kulttuuriperintöä. Suomalaiseen ruokakulttuuriin sisältyvät sekä **perinne** että **uudet ruokailmiöt.** **Ruoka-alan luovat alat** (mm. gastronomia ja ravintolat, muotoilu, media, tapahtumat, matkailu ja laajemmin taiteen sekä ruoan ja syömisen vuoropuhelu) tarjoavat potentiaalia sekä kulttuurille että elinkeinoille. Selonteossa kuitenkin luovien alojen rooli jää liian vähälle huomiolle: gastronomian, muotoilun, ruokatapahtumien ja matkailun integrointi ruokapolitiikan toimiin näyttäytyy ohuena. **Pelkkä informaatio-ohjaus ei riitä toivotun kaltaiseen ruokakulttuurin vahvistumiseen, jos kulttuurisia prosesseja ja toimijoita ei tueta.**

Vaikka ruokakulttuuri on näkyvästi esillä selonteossa, se tulisi selvemmin nähdä asiana, johon kohdistuu myös konkreettisia toimenpiteitä. Selonteko painottaa, että ruoka on oleellinen osa suomalaista kulttuuria ja kansallista identiteettiä. Ruoka ei ole vain ravintoa ja kauppatavaraa, vaan myös aineetonta kulttuuriperintöä – yhteisiä tapoja ja merkityksiä – ja yhä enemmän myös luovien alojen taloudellisen toimeliaisuuden lähde. On syytä pysyä uskollisena selonteon ruokakulttuuri ja hyvinvointi -päämäärälle siten, että konkreettiset toimet ruokakulttuurin vaalimiseksi tulevat mukaan strategian toimeenpanoon ja vastuunjakoon. **Ruokakulttuuria ja luovia aloja tukemalla edistetään paitsi sivistyksellisiä arvoja myös elinkeinoja ja resilienssiä. Millainen voisi olla ruoka- ja luovien alojen yhteinen ohjelma, joka ottaisi huomioon myös ruokakulttuurin osana aineetonta kulttuuriperintöä?**

Ruokakasvatus ja kouluruokailu Suomen vahvuuksina

Kouluruokailu sivistyspoliittisena instituutiona

Maksuton kouluruokailu on suomalaisen koulutusjärjestelmän keskeinen vahvuus ja yksi sen käyntikorteista maailmalla. Samalla kun kouluruokailu on hyvinvointivaltion kansalaisten hyvää arkea ja hyvinvointia tukeva rakenne, on sekin osa aineetonta kulttuuriperintöämme, ruokakulttuuriamme ja koulun kasvatustehtävää. Se **edistää yhdenvertaisuutta, terveyttä ja hyvinvointia sekä toimii arjen oppimisympäristönä**, jossa omaksutaan ruokaan liittyviä taitoja ja ymmärrystä, jotka rakentavat yhteisöllisyyttä ja kestävyyttä. Selonteko tunnistaa kouluruokailun merkityksen, mutta toimeenpanon keinot jäävät osin yleiselle tasolle.

Kouluruokailun laatu ja saatavuus vaihtelevat kunnittain. Selonteko viittaa valtakunnallisten mallien tarpeeseen, mutta ei täsmennä ohjauskeinoja tai mittareita. Sivistysvaliokunnan toimialan näkökulmasta on syytä korostaa, että laatu tarkoittaa sekä ravitsemuksellista että pedagogista laatua. Yksi vaihtoehto olisi **kouluruokailun valtakunnallinen laatuohjelma, jossa määritellään**



vähimmäiskriteerit ravitsemukselle ja kestävyydelle sekä tuetaan kuntia sen toimeenpanossa ja kouluruokailun integroimisessa osaksi opetusta ja erityisesti ruokakasvatusta.

Ruokakasvatus osana koulutusjärjestelmää

Ruokakasvatuksen vahvistaminen “päiväkodista yliopistoon” on perusteltu tavoite. Tällä hetkellä selonteossa puuttuvat konkreettiset kirjaukset opetussuunnitelmien, opettajankoulutuksen ja resursien osalta. Olisikin hyvä edistää **ruokakasvatusta poikkileikkaavana sivistystehtävänä**, joka sisällytetään opetussuunnitelmiin kaikilla koulutusasteilla sekä opettajien perus- ja täydennyskoulutukseen.

Ruokakasvatus ei kuitenkaan ole yksisuuntaista valistusta, vaan ruokakasvatuksessa on tunnistettava päiväkotilasten, oppilaiden, opiskelijoiden ja informaalin oppimisen piirissä olevien kuluttaja-kansalaisten **toimijuus ja osallisuus**. Niiden myötä rakentuu **vaikuttavuus**, joka **edistää kestävyys siirtymää ihmisten arjessa**.

Lisäksi **ruokateema** ei ole kouluissa vain yhden oppiaineen (esim. kotitalous) sisältöä, vaan se **liittyy laajasti moniin perusopetuksen oppiaineisiin**. Opettajat ja varhaiskasvattajat tarvitsevat sekä koulutusta että materiaaleja toteuttaakseen ajanmukaista ja tutkimusperustaista ruokakasvatusta, joka huomioi ravitsemusterveyden, ruokakulttuurin monimuotoisuuden ja kestävä kehityksen näkökulmat.

Osaamispohjan turvaaminen

Osaava työvoima ja vahva tutkimus- ja innovaatiotoiminta ovat perusedellytyksiä ruokastrategian onnistumiselle. Ruokajärjestelmän uudistaminen edellyttää osaavaa työvoimaa koko arvoketjussa. Tarvitaan **voimavarojen keskittämistä koko koulutusketjuun**: perus- ja yleissivistävä koulutus (voisiko esim. idea ruokapainotteisesta erikoislukiosta toteutua?), perusammatillinen koulutus, korkeakouluopinnot ja opettajankoulutus tuottavat uusia osaajia ruoka-alalle, ja monitieteinen ja laaja-alainen TKI-toiminta kehittävät kestäviä ja alaa uudistavia ratkaisuja ja innovaatioita. Selonteko tunnistaa osaajapulaa, mutta konkreettiset tavoitteet ja toimet koulutuspaikkojen, alueellisen saavutettavuuden ja veto- ja pitovoiman osalta jäävät puutteellisiksi.

Ruokajärjestelmän murros vaatii myös monitieteistä tutkimusta. Jotta selonteon asettamat päämäärät olisivat saavutettavissa, on **koulutus- ja tiedepolitiikassa turvattava ruoka-alalle tarvittava kapasiteetti** pitkän aikavälin strategian osana. **Olisiko paikallaan laatia ruoka-alan osaamisen vahvistamisohjelman, joka sisältäisi esimerkiksi koulutus- ja uratoimia, ruoka-alan monitieteinen tutkimusohjelman ja TKI-ekosysteemien kehittäminen sekä ajatuksen hallinnosta mahdollistajana?** Olisikin tärkeää määritellä esimerkiksi, miten koulutuspaikkoja lisätään seuraavan viiden vuoden aikana, kuinka TKI-rahoitusta kohdennetaan ruoka-alaan, koska muuten ruoka-alaan liittyvät koulutus- ja TKI-toimet saattavat jäädä strategian toimeenpanossa vaille riittävää painoarvoa tai seuranta.

Osaamisen osalta yksi havainto. On yllättävää, että selonteosta puuttuu pohdinta siitä, miten vauhdilla kehittyvä **generatiivinen tekoäly** vaikuttaa tai voisi vaikuttaa ruokastrategian tavoitteisiin ja niiden saavuttamiseen.



Poikkihallinnollinen toimeenpano ja seuranta

Monen hallinnonalan onnistunut yhteistyö on ratkaisevaa ruokastrategian tavoitteiden toteuttamisessa. Selonteko ehdottaa ruokaneuvoston perustamista tätä varten, mutta vastuut ja mittarit ovat osin avoimia. Ehdotus ruokaneuvostosta kertoo kuitenkin siirtymästä hajautetusta sektoripolitiikasta kohti **koordinoitua ruokapolitiikkaa**. **Tarkoituksenmukainen ruokaneuvosto varmistaa, että esimerkiksi koulutus- ja kulttuuritoimet nivoutuvat maa- ja metsätalous- sekä terveyssektorin toimiin.** Teemaryhmillä on myös laaja toimintakenttä katettavanaan, joten ryhmien kokoonpano edellyttää huolellista ja luovaa valmistelua, esim. suhteessa siihen, että hieman määrittelemättömälle ”yhteiskunnalle” kohdistetaan usein toiveita aktiivisesta toimijuudesta.

Omalla tavallaan ruokaneuvoston muodostaminen valtionhallinnon toimijoista sisältää lupauksen siitä, että ajatus hallinnosta mahdollistajana aiotaan lunastaa. **Sivistyssektorin tavoitteet** edellyttävät koordinaatiota, joten on toivottavaa, että ruokaneuvosto perustetaan laajapohjaisena, myös sivistyssektorin teemoille nimetään vastuutahot ja strategian etenemisestä raportoidaan ajatukselle luotuihin mittareihin perustuen säännöllisesti.

Lopuksi

Lopuksi muutama havainto siitä, että selonteossa kansallisesta ruokastrategiasta on **sisäisiä jännitteitä, joiden menestyksenkäs ratkaisu – tai rauhanomainen rinnakkaiselo – on olennaista vision toteutumisen kannalta.** Tällaisia jännitteitä ovat ainakin kasvu vs. kestävyys, markkinat ja reiluus, omavaraisuus vs. globalisaatio sekä yksilön valinnat vs. ohjaus.

Samalla kun ruokapolitiikan laajat ja kunnianhimoiset päämäärät ovat kannatettavia, on tärkeää varmistaa, ettei sivistyssektorin rooli jää strategian toteutuksessa taustalle. **Kouluruokailu ja ruokakasvatus, koulutus ja TKI sekä ruokakulttuuri ja luovat alat ovat keskeisiä vipuja kannattavan ja kestäväen ruokajärjestelmän luomisessa ja uudistamisessa.** Näiden teemojen vahvistaminen edellyttää selvää vastuunjakoja, riittäviä voimavaroja ja järjestelmällistä seurantaa.

Helsingissä 21.5.2026

Johanna Mäkelä
Ruokakulttuurin professori
Helsingin yliopisto
Kasvatustieteellinen tiedekunta
johanna.m.makela@helsinki.fi