



Eduskunnan tulevaisuusvaliokunnalle

Kiitos mahdollisuudesta antaa lausunto tulevaisuusvaliokunnalle Valtioneuvoston Ruokapoliittisesta selonteosta kansallisesta ruokastrategiasta (Asia: VNS 1/2026 vp). Olen perehtynyt valtioneuvoston Ruokapoliittiseen selontekoon erityisesti tulevaisuusvaliokunnan esittäminen kysymysten ja oman asiantuntijaosaamiseni näkökulmista. Valiokunta pyysi, että esitän ”erityisesti näkemyksiä tekijöistä, jotka vaikuttavat ihmisten ruokakäyttäytymiseen pitkällä, yli 25 vuoden aikavälillä. Mitä tulisi huomioida ennakoitaessa ihmisten ruokasuhdetta 2050-luvulla?”. Lisäksi valiokunta oli ”kiinnostunut näkemyksestänne ruokapoliittiseen selontekoon ja varsinkin väestön ruokatottumusten, ruokavalintojen ja ruokatraditioiden kehityksestä ja suhteesta ruokajärjestelmään (esim. uskontojen vaikutus siihen mitä ihmiset syövät sekä erilaiset ruokakulttuurit ja ruoka osana identiteettiä)”.

Ruokavalintoihin vaikuttavat tekijät

Valiokunnan kysymyksiin vastaan erityisesti **yhteiskuntatieteellisen kulttuurin- ja kulutustutkimuksen näkökulmasta** pohtien, **millaiset tekijät vaikuttavat ihmisten ruoka- ja kulutuskäyttäytymiseen**, ts. ruokavalintoihin ja ruokakulttuuriin. On syytä korostaa, että esitetyt kysymykset ovat laaja-alaisia, joten myös niitä on lähestytty monien eri tieteiden näkökulmilla, jotka osin täydentävät toisiaan tämän monitahoisen ilmiön hahmottamista ja ymmärtämistä. Esim. psykologiset tai antropologiset ja sosiologiset lähestymistavat pohtivat asiaa hieman eri painotuksin. Tiivistäen ryhmittelen kuitenkin aluksi ruokavalintoihin vaikuttavia tekijöitä.

Ensiksi kysymys on tekijöistä, jotka vaikuttavat **yksilön valintoihin**: uskomukset, asenteet, tavat ja tottumukset. Nämä eivät kuitenkaan synny tyhjiössä, sillä toiseksi ihmistä **ympäröivä kulttuuri** määrittää sitä, mitä yksilöt syövät myös siinä mielessä, **mikä on syötäväksi kelpaavaa ja mikä ei**. Klassikkoesimerkki voisi olla hyönteisten käyttö ihmisravinnoksi eri puolilla maailmaa, mutta taannoinen ”hyönteisbuumi” Suomessa ei juurruttanut hyönteisiä osaksi suomalaista ruokakulttuuria, koska niitä ei mielletä syötäväksi. Monissa **uskonnoissa on ruokasääntöjä** siitä, millaiset ruoat ovat sallittuja ja millaiset ovat kiellettyjä (esim. Kolmas Mooseksen kirja, juutalaisuudessa Kashrut ja Kosher, islamissa Halāl ja Harām). Klassikkoesimerkki voisi olla hyönteisten käyttö ihmisravinnoksi eri puolilla maailmaan, mutta taannoinen ”hyönteisbuumi” Suomessa ei juurruttanut hyönteisiä osaksi suomalaista ruokakulttuuria).

Ruoka on osa **yksilöllistä ja kansallista identiteettiä, tradition kantaja ja symboli**. Tiivistävänä esimerkkinä voisi toimia ruisleivän valinta Suomen kansallisruoaksi vuonna 2017: ruisleipä ei ollut vain suomalaisista raaka-aineista syntyvä maukas leipä, vaan myös sisukkaan, rehdin ja reilun kansakunnan symboli, jota juhlistetaan rinnakkain Kalevalan päivänä 28.2. ruisleipäpäivässä. Ruokakäyttäytyminen ja siten ruokavalinnat kytkeytyvät yhteisössä tai kulttuurissa vallitseviin normeihin ja arvoihin, mutta asettuvat osaksi myös ruokaa poliittisena ja (gastro)nationalistisena ilmiönä.

Kolmanneksi ruokavalintoja muokkaavatkin **rakenteelliset tekijät, kuten yhteiskunnalliset muutokset** (esim. teollistuminen, kaupungistuminen, modernisaatio, globalisaatio, vaurastuminen, elämäntavat) mutta toisaalta myös **lainsäädäntö ja ruokapolitiikka**, josta valtioneuvosto antoi eduskunnalle ensimmäisen selonteon vuonna 2010. Suomalainen syöminen on reilussa sadassa vuodessa siirtynyt niukkuudesta yltäkylläisyyteen. Viimeaikaisissa keskusteluissa ollut lihankulutus voi kiteyttää kehitystä: vuonna 1950 suomalaiset kuluttivat lihaa n. 30 kiloa vuodessa, vuonna 2024 määrä oli 78 kg.

Neljänneksi syömiseemme väistämättä vaikuttavat **luonto ja ympäristö sekä teknologia** tänä päivänä erityisesti suhteessa kestävyyspaineisiin tai -siirtymään. Pohdittaessa ruoankulutuksen tulevaisuutta on



mahdotonta ohittaa kysymystä **ruoantuotannon ja kulutuksen kestävydestä** sekä kestävästä ruokavali-
oista. On todennäköistä, että ruoan(kin) osalta kestävyys siirtymän tukeminen edellyttää merkittävää muutosta
ruokakulttuurissa, kuluttajien arjessa ja ruokapolitiikassa sekä teknologisia innovaatioita muutoksen mahdol-
listajina.

Kuluttajien ruokavalintoihin pyritään vaikuttamaan monenlaisilla **ohjausekeinoilla**, jotka voidaan jakaa aina-
kin neljään kokonaisuuteen. Kuluttajien (tai kansalaisten) tietojen ja taitojen lisäämisen, taloudelliset, lain-
säädäntöön perustuvat sekä eri toimijoiden vapaaehtoiset keinot. On tyypillistä, että yhteiskunnallisessa kes-
kustelussa ja siten myös kuluttajien parissa **informaatio-ohjauksen keinoja kannatetaan eniten ja vähiten
puolestaan säädoshjauksen keinoja.**

Tuoreessa Ruokatulevaisuudet-hankkeessa (ks. kirjallisuusluettelo) tarkasteltiin **kuluttajien näkemyksiä
ruoan kulutuksen ja tuotannon tulevaisuudesta Suomessa.** Mitä kuluttajat vastasivat? Ruoan valinnassa
kuluttajat korostivat mm. **makua, edullista hintaa, nautintoa, terveellisyttä, helppoutta.** Nämä ovatkin
tutkimuksessa toistuvia valintakriteerejä. Ekologiseen kestävyteen liittyvät näkökulmat ovat vähiten tärkeitä
valintakriteerejä. He tunnistivat lihan ja maitotuotteiden keskeisen aseman suomalaisessa ruokakulttuurissa.
Kuluttajatkin pitivät tiedon lisäämistä tärkeänä, mutta näkevät, että tarvitaan myös **eri toimijoiden yhteis-
työtä**, jotta vastuullinen syöminen olisi houkuttelevaa ja helppoa. Toisaalta kuluttajat uskovat, että **ruoan
kulutus ja tuotanto muuttuvat Suomessa ekologisesti kestävämpään suuntaan.** Kasviperäisen ruoan ku-
lutuksen, ilmasto- ja ympäristötietoisuuden sekä poliittisen ohjauksen odotetaan lisääntyvän.

Jos ja kun tavoitellaan jonkinlaista syöminen muutosta, on kuluttajien **arjen ymmärtäminen** avainasemassa,
sillä ihmisten arjen reaali maailmassa tapahtuvat todelliset ruokavalinnat. Siksi yksi tärkeä ulottuvuus on **ruo-
katurvan toteutuminen**: ihmisillä on mahdollisuus saada riittävästi turvallista ja ravitsevaa ruokaa.

Ruokakulttuurin monet roolit

Edellä lausuttujen ruoka- ja kuluttajakäyttäytymiseen liittyvien näkökulmien lisäksi haluan myös tuoda esiin
selonteon pohjalta luennan siitä, millaisena ilmiönä ja eräänlaisena kehyksenä, ellei peräti toimijana, ruoka-
kulttuuri näyttäytyy osana suomalaista ruokajärjestelmää ja ruokapolitiikkaa. **Millaisen roolin ruokakult-
tuuri saa kansallisen ruokastrategian tavoitteiden saavuttamisessa?**

Ruokakulttuuri ja hyvinvointi on selonteossa yksi neljästä strategisesta päämäärästä. Selonteossa **ruokakult-
tuurin poliittinen rooli on kiinnostavan moninainen**, sillä se näyttäytyy identiteettipoliittisena, terveys- ja
hyvinvointipoliittisena sekä kestävyys- ja huoltovarmuuspolitiikkaa tukevana kehyksenä. 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 ruoka-
kulttuuri on yhteisöllisyyden perustukirakenne. Toiseksi ruokakulttuuri kietoutuu vahvasti selonteon pyrki-
mykseen **edistää kotimaisten raaka-aineiden ja elintarvikkeiden käyttöä.** Asetelma on kiinnostava, sillä
tässä lähestymistavassa **ruokakulttuuri ei ole itseisarvoisesti olemassa osana kulttuuria, vaan on kysyn-
tää ohjaava valinta.** Samantyyppisesti ruokakulttuuri on myös **kestävyys siirtymän väline**, joka on kotimai-
suustavoitetta 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 ter-
veyttä 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 taloudellisenä 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, taloudellisenä 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 vahvistamiseen, 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.

Osaaminen

Osaava työvoima ja vahva tutkimus- ja innovaatiotoiminta ovat perusedellytyksiä ruokastrategian onnistumiselle. Ruokajärjestelmän uudistaminen edellyttää osaavaa työvoimaa koko arvoketjussa. Tarvitaan **voimavarojen keskittämistä tulevaisuuden koulutusketjuun**: perus- ja yleissivistävä koulutus, perusammattillinen 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 osaajapulan, mutta konkreettiset tavoitteet ja toimet koulutuspaikkojen, alueellisen saavutettavuuden ja veto- ja pitovoiman osalta jäävät puutteellisiksi. Lisäksi on yllättävää, että selonteosta puuttuu pohdinta siitä, miten vauhdilla kehittyvä **generatiivinen tekoäly** vaikuttaa tai voisi vaikuttaa ruokastrategian tavoitteisiin ja niiden saavuttamiseen.

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

Poikkihallinnollinen toimeenpano ja seuranta

Ruokapolitiikka on vahvasti ja välttämättä poikkihallinnollista. **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 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. Selonteossa kansallisesta ruokastrategiasta on **sisäisiä jännitteitä, joiden menestyksellä 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.

Lopuksi

Jos Suomen pyrkimys on, että tulevaisuudessa ruokastrategian hengessä meillä tulisi olla ruokajärjestelmä, jossa suomalaiset syöjät voivat nauttia kestävästi ja oikeudenmukaisesti tuotettua, terveellistä ja kulttuurisesti hyväksyttyä ruokaa, on todettava, että tällaisen tulevaisuuden saavuttaminen on monikerroksisen prosessin tulos, jossa mukana on ilmiöitä ja asioita yksilöiden motivaatiosta rakenne- ja kulttuuritekijöihin. Siksi on tarkasteltava eri tekijöiden vuorovaikutusta, joiden yhteisvaikutuksesta syntyy tulevaisuuden ruokajärjestelmä.

2050-luvun ihmisten suhde ruokaan, mitä ja miten he syövät, on monen tekijän kokonaisuus. Huomion kiinnittäminen vain yksilöiden yksittäisiin valintoihin ei ole riittävä näkökulma. Kuluttajien valinnat kiinnittyvät yksilöä laajempiin taloudellisiin, poliittisiin ja kulttuurisiin vaikutteisiin ja rakenteisiin, jotka muovaavat yksilön ruokavalintoja. Niinpä ruoan tulevaisuuden ennakoinnissa ja hahmottamisessa systeeminen näkökulma on välttämätön. PESTE-analyysin hengessä huomio on kiinnitettävä toimintaympäristöön vaikuttaviin poliittisiin, talouteen, sosiaalisiin, teknologisiin tai ympäristöön liittyviä tekijöitä sekä hyödynnettävä skenaarioajattelua.

Lopuksi lyhyt paluu menneisyyteen ja vuonna 2008 julkaistuihin MIRHAMI-hankkeen ruoankulutuksen neljää skenaarioon. Ne olivat Runsaudentarvi – hyvinvointia, makua ja nautintoa meille kaikille, Ekotekoja – kestävä, sopeutuvaa ja vastuullista toimintaa tulevaisuuden puolesta, Niukkuus ja puute – sopeutumista ja perusruokaa globalisoituvassa maailmassa, Teknoelämää – harkittuja keinoravinteita ja säädelyjä aistinautintoja. Olisiko näillä skenaarioilla jotakin annettavaa tämän päivän ruokapoliittiselle keskustelulle?

Helsingissä 9.6.2026

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



Kirjallisuutta

Latvala, T. (toim.), Karhula, T., Kirveennummi, A., Mäkelä, J., Saarimaa, R., Salmivaara, L., Silfver, M., Haaksiala, H., & Niva, M. (2025). *Ruokatulevaisuudet: Näkymiä ja tekoja ruokajärjestelmän murroksissa*. (Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus; No. 24). Luonnonvarakeskus (Luke). <https://urn.fi/URN:ISBN:978-952-419-040-4>

Latvala, T., Karhula, T., Kirveennummi, A., Mäkelä, J., Saarimaa, R., Salmivaara, L., Silfver, M., & Niva, M. (2025). *Politiikkasuositus: Ilmasto- ja ympäristökestävän ruokajärjestelmän kehittämiseen lisää tulevaisuusajattelua ja -tekoja*. Politiikkasuositus. Luonnonvarakeskus (Luke). <https://urn.fi/URN:ISBN:978-952-419-042-8>

Nicolau, M., Esquivel, L., Schmidt, I., Fedato, C., Leimann, L., Samoggia, A., Monticone, F., Prete, D.M., Ghelfi, R., Saviolidis, M.N., Olafsdottir, G., Sigurdardottir, H., Aubert, P.M., Huber, E., Aditjandra, A., Hubbard, C., De, A., Gorton, M., Čechura, L., Bogason, G.S., Brimont, L., Odene, J. & Schamari, D. (2021). *Food consumption behaviours in Europe. Mapping drivers, trends and pathways towards sustainability*. VALUMICS project. DOI: 10.5281/zenodo.5011691

Kirveennummi, A., Saarimaa, R. & Mäkelä, J. (2008). *Syödään leväpullia pimeässä. Tähtikartastoja suomalaisten ruoan kulutukseen vuonna 2030*. Tulevaisuuden tutkimuskeskuksen julkaisuja. Turku: Tulevaisuuden tutkimuskeskus. https://www.utu.fi/sites/default/files/public%3A//media/file/Kirveennummi-Saarimaa-Makela_Syodaan-levapullia-pimeassa.pdf

Lukkarinen, V. L., & Lindblom, T. S. (2025). Maitomyytit mediakuohun keskellä: Gastronationalismin ja gastroplanetaarisuuden kuluttajadiskurssit kaurajuomakampanjan uutisoinnin verkkokeskusteluissa. *Kulutustutkimus Nyt* 19(1-2). <https://doi.org/10.54333/kulutustutkimus.159918>

Ravintotase. <https://luonnonvaratieto.luke.fi>

SAPEA, Science Advice for Policy by European Academies. (2023). *Towards sustainable food consumption*. Berlin: SAPEA. doi:10.5281/zenodo.8031939