



16

Juoksutusmahan sairaudet ovat vasikoilla valitettavan yleisiä, mutta niiden hoidosta tiedetään vielä vähän. Siksi ongelmien ehkäisy ennalta on tärkeää.



46

Lypsykonehuoltaja Ari Rahkonen on nähnyt lypsytekniikan nopean kehittymisen lähes 30 vuoden aikana.

ELÄIN

Pellervo

Sisältö 3 • 2024

Maatilalla

- 10 Kahden tilan ja osakeyhtiön yhteinen 600 lehmän navetta
- 32 "On koitettu mennä oman maun mukaan"
- 42 Pienin askelin, mutta koko ajan eteenpäin Rautalan tilalla
- 52 Kahden yhtiön tila kasvattaa lihakarjaa ja broilereita

TEEMA: Energia, lannan käsittely & käyttö

- 24 Separoitu kuivajae on hyvä mutta vaativa kuivike
- 29 Lietelannan biokaasutuksella ravinteet pakettiin
- 50 Loisteho rahaksi

Eläinterveys & hyvinvointi

- 16 Suojaa vasikan herkkää juoksutusmaha
- 19 Näin ehkäiset ongelmia juoksutusmahassa

Työtä & taloutta

- 8 Puupohjainen kuivikekuitu korvaa turvetta
- 20 Emokarjan genomitestausta on sijoitus tulevaan
- 38 Maidontuotannon markkinakatsaus: tuotanto laski, kulutus nousi
- 46 Lypsykonehuoltaja on toivottu vieras

Vakiot

- 3 Pääkirjoitus: Kuka maksaa?
- 49 Kolumni: Sukutilaviiri innostaa ja painaa
- 58 Sarjakuva Ansulin farmi

KANNEN KUVA: EEVA-KAISA PULKKA



32

Harjun tilalla Janakkalassa lypsylehmät vaihtuivat lihakarjaan, ja tuotantoa pyritään kasvattamaan vähitellen. Urakointi tuo osan tilan liikevaihdosta.



10

Robottikaruselli lypsää kahden osakeyhtiötilan lehmät Ikaalisissa.



42

Muutama kymmenen hehtaaria peltoa ja karsinallinen lampaista oli lähtötilanne, kun Toni Kippola aloitti tilanpidon. Nyt tilalla on sadan emon karja ja viljelyssä pari sataa hehtaaria.

+ TEEMA
**Energia,
lannan käsittely
& käyttö**



Pääkirjoitus

Kuka maksaa?

JULKISESSA KESKUSTELUSSA ruuan hintakehitys on kestoaihe. Viime aikoina erityisesti hintojen nousu ja ruokakorin kallistuminen ovat herättäneet huomiota ja vaikuttaneet myös kuluttajien valintoihin. Asiaa on tutkittu muun muassa PTT:n huhtikuussa julkaisemassa raportissa, jossa tarkasteltiin ruuan hinnan nousun yhteyttä ostokäyttäytymiseen vuosina 2022–2023. Raportissa kuluttajat arvioivat, että he olivat ostaneet enemmän kaupan omia merkkituotteita, vaihtaneet eri valmistajan tuotteisiin edullisemman hinnan perusteella, tai tinkineet muusta kulutuksesta. Toisaalta kuluttajat pitivät tärkeänä tekijänä omavaraisuutta ruuantuotannossa, oikeudenmukaista tulojakoa elintarvikeketjussa ja kotimaisuutta. Ostokriteerinä kotimaisuus kuitenkin jäi PTT:n kyselyssä kärjestä, vaikka oli neljäntenä hinnan, maun ja laadun jälkeen.

Kilpailu ostajien euroista on kovaa, ja brändituotteita usein edullisemmat kaupan omat merkit ovat yksi väline pärjätä tässä kisassa. Kauppojen omat merkit ovatkin olleet vahvasti esillä otsikoissa. Viime viikkoina närää on aiheuttanut erityisesti maatalousyrittäjien ja etujärjestöjen parissa S-ryhmän markkinoille tuoma Coop-tuotemerkin tanskalainen sianliha.

Atrian kotimaisen porsaanfileen poistuminen S-ryhmän valikoimasta ja tanskalaisen vastaavan

tuotteen ilmestyminen hyllyihin nosti huolta muun muassa siitä, että laajeneeko sama trendi koskemaan myös kaupan muuta valikoimaa. Samaan aikaan S-ryhmän päivittäistavara-kaupan johtaja Sampo Päällysaho vakuutti blogitekstissään, että kotimaisuusasteen pitäminen korkealla on selkeä tavoite ja S-ryhmän kaupoissa myydään jatkossakin valtaosin suomalaista lihaa.

Tuontiruoka ja -liha ovat nousseet vuosien saatossa otsikoihin ja puheenaiheeksi useasti ennenkin. Yleisesti ottaen vastustus ei kohdistu itse tuontilihaan vaan siihen, että ulkomaalaisen tuotannon ja tuontilihan tulisi täyttää samat kriteerit ja tuotantovaatimukset kuin suomalaisen tuotannon. Näin ei monesti ole, vaan useissa muissa maissa tuotannon kriteerit ovat löyhemmät. Hyviä esimerkkejä suomalaisen tuotannon korkeista kriteereistä ovat vaikkapa saporollinen sika ja salmonellaton broileri. Suomalaisen tuotannon korkeiden standardien ylläpitäminen ei ole ilmaista. Laadukkaasti tuotetulla ruualla on hintansa, ja joku tuon hinnan aina maksaa tavalla tai toisella. Jos se ei ole kuluttaja, maksajaksi joutuu tuottaja, tuotantoeläin tai ympäristö.

RITA LAHTI
TUOTTAJA

Vastaava päätoimittaja

Anna Malk
040 069 9614

Toimituspäällikkö

Anne Penttilä
044 222 6884

AD

Minna Aho
040 156 9162

Ulkoasu

Heli Nokkala
040 764 5754

Tuottaja

Rita Lahti
040 688 3305

Tilaaajapalvelu

020 413 2636,
tilaukset@pellervo.fi

Tämän lehden kirjoittajat: Tuomas Rytty, Markku Pulkkinen, Ann-Helena Hokkanen, Kaisa Sirkko, Sonja Närkki, Eeva-Kaisa Pulkka, Marja Heikkilä, Miina Leppänen, Pasi Saarnivaara, Aulikki Alakangas, Kirsi Haapamatti, Anu Jumppanen • **Näköislehti** pellervo-e-lehdet.fi • **Mediamyynti** Saarsalo Oy, Niina Tuulaskoski, niina.tuulaskoski@saarsalo.fi, 041 313 1047 • **Toimitus** PL 77, 00101 Helsinki, maatilapellervo@pellervo.fi, etunimi.sukunimi@pellervo.fi • **Julkaisija** Pellervo-Media Oy • Aikakausmedia ry:n jäsen • **Painopaikka** PunaMusta Oy ISSN 2242-6396 • Tämän lehden tilaajarekisteriä voidaan käyttää suoramarkkinointitarkoituksiin.

