

Japanilaisten suosikkisienen vienti kangertelee

Matsutake: Japanilaiset ostaisivat, mutta viennin hankaluus epäilyttää suomalaisyrityksiä

STT, SENNI LAINE
Rovaniemi

Japanilaisten suosikkisieni matsutake, suomalaisittain männyntuoksuvalmuska sai poimijat ryntäämään metsiin viime syyskesällä. Syynä oli ensiluokkaisesta,

Japaniin lennätettävästä matsutakesta poimijalle maksettava 20 euron kilohinta.

Tänä vuonna sienistä ei ole vielä näkynyt nuijamaista nuppiakaan, mutta vähissä ovat sienien välittäjätkin. Viime vuonna sientä Japaniin vienyttä Baabeli ei tänä vuonna ole mukana sienikaupassa. Lappilaisissa marjanvälitysyrityksissä on vierailut japanilaisia sienenostajia pitkin kesää, mutta toistaiseksi kukaan ei ole ilmoittautunut sienien viejäksi.

– Japanilaisilla on kyllä kova halu ostaa sientä, mutta sen vieminen tuoreena Japaniin on kallista ja hankalaa. Sienen pitäisi olla Japanissa kahden vuorokauden sisällä poimimisesta, eli kyllä siinä saa kiirettä pitää, jos se jostain Ylä-Lapin metsistä poimitaan, asiaa selvittellyt Matti Hankonen Marja-Matista kertoo.

Kilohinta liian kova

Viime vuonna ensiluokkaisesta sienestä maksettiin poimijoille jopa 20 euroa kilolta.

Hankonen arvioi, että hinnan on laskettava ainakin muutama euron, jotta viennistä saadaan kannattavaa.

– Täällä on uutisoitu, että japanilaiset kuluttajat maksavat sienestä jopa 200 euroa kilolta. Se koskee kuitenkin vain japanilaista sientä, tuontisientien hinnat ovat reilusti alle 100 euron, Hankonen toteaa.

Sienestä maksettava hinta onkin yksi viennin kompastuskivi.

Sienet myydään Japanin tukkuportaassa huutokaupalla, joten hinta vaihtelee päivittäin. Tämän vuoksi japanilaiset halusivat maksaa sienestä vasta sen jälkeen, kun he ovat myyneet sen eteenpäin.

– Suomalainen matsutake pitäisi saada viettyä Japaniin 30–40 eurolla kilo. Kun tuo hinta sisältää lennot, kylmäkuljetukset ja välittäjien palkkiot, niin



Männyntuoksuvalmuskan saaminen Japanin markkinoille on monen mutkan takana.

on selvää, että poimijahinta ei voi olla 20:tä euroa. Japanilaisten huutokauppsyysiemme lisää yrittäjän riskiä, Hankonen selittää.

Vientiä tutkitaan

Itä-Lapin kuntayhtymän palkkaaman projektipäällikkö Sari Rissasen tehtävänä on selvittää matsutaken vientiä Japaniin. Jos satoa tänä vuonna saadaan,

Japaniin lähtee ainakin koeerä.

– Tarkoitus on ostaa sientä, jos sitä alkaa maan päälle nousta. Tällä hetkellä neuvottelut japanilaisten kanssa ovat vielä kesken, mutta kiinnostus sieltä suunnasta on todella kova, Rissanen kertoo.

Japanilaisten mielikuvat Suomesta ovat puhtaita, mutta sienien viemiseksi Japaniin tarvi-

taan myös monenlaista sertifikaattia.

Rissasen tarkoituksena on selvittää viennin kiemuroita niin, että mahdollisten vientiyrittäjien olisi helpompaa aloittaa toiminta valmiiden dokumenttien pohjalta.

Rissasen mukaan on todennäköistä, että Japaniin vietävä sieni olisi lappilaista.

Japanin vaatimat säteilyarvot ovat sitä luokkaa, että Etelä-Suomen sienet eivät läpäise seulaa.

– Japanilaiset vaativat monenlaista todistusta sienien laadusta. Tällä hetkellä selvittelen säteilymittauksia, jotka on joidenkin lähteiden mukaan tehtävä jokaisesta lähtevästä satsista. Käytännössä se ei kyllä onnistu, sillä sertifikaatin saaminen kestää viikon ja sienien pitäisi olla Japanissa alle kahdessa päivässä, Rissanen päivittelee.

Fakta

Keisarillinen herkku

Männyntuoksuvalmuska

eli japanilaisittain matsutake on kulinaristien arvostama kallisarvoinen herkku. Sitä pidetään yleisesti tryffelien verroisena sieninä.

Japanissa matsutakesta on kirjoitettu runoja jo 1200-luvulla. Se on ollut alun perin keisarin ja korkeamman hovin ruokaa, joka liittyy syksyn rituaalisolmiseen.

Matsutake on Japanissa hyvin kallisarvoinen sieni. Maan omat sadot ovat romahtaneet, ja 95 prosenttia myytävästä matsutakesta on tuontivaraa. Japaniin viedään vuosittain yli 3 miljoonaa kiloa matsutakea, etenkin Kinasta ja Etelä-Koreasta.

Suomessa mäntykankailla kasvava ruskea, nuijomainen männyntuoksuvalmuska on isokokoinen, ja se tuoksuu imelän mausteiselta.

Matsutake opittiin tuntermaan Suomessa vasta viime vuonna, kun se lisättiin kauppiaslientalle ja nimettiin vuoden sieneksi.