

Juhani Korva



Tuoksuvalmuskan eli matsutakeen nuoret yksilöt kelpaavat parhaiten myyntiin.

Matsutakea löytyy kylmästä kesästä huolimatta

ROVANIEMI Tämän kesän ensimmäinen tuoksuvalmuska eli matsutake kerättiin Rovaniemen keskustan tuntumasta maanantaina. Arvokkaan sienien satokaudesta ei odoteta yhtä hyvää kuin viime vuonna, mutta viikonlopun lämpimät ilmat ovat nostaneet sientä esille.

Matsutakemaita tarkastamassa ollut japanilainen **Koji Ueda** onnistui löytämään Lapin satokauden ensimmäisen tuoksuvalmuskan.

Syksyn ensimmäinen matsutake lähtee Koji Uedan matkassa Japaniin

Sienestys: Tuoksuvalmuska löytyi viiden kilometrin päästä Rovaniemen keskustasta

HENRIKKA RANTA
Rovaniemi

Viimeisenä vuonna Lapissa Koji Ueda sai parhaan kuvittelemansa tullaan Japanin kotiin vietäväksi. Ueda pöytä Lapin satokauden ensimmäisen tuoksuvalmuskan eli matsutaken maastunturi-saunana. Sieni löytyi viiden kilometrin päästä Rovaniemen keskustasta.

Japanilainen Ueda oli matkannut Pohjois-Suomen ja Norjan varta vasten etsimään matsutakeja. Hänellä on elintarvikelaian yritys ja hän on läimöstyttä erityisesti pohjoismaalaisesta matsutakesta.

Tämän vuoden matsutakesato on ollut myöhässä ja nyt siitä odotetaan huonaa tai keskinkertaista, arvioi Lapin Lihan matsutake-projektipäällikkö Ismo Pasanen. Hän kertoo, että Ruotsissa sientä on löytynyt noin 30 kappaletta tähän mennessä.

Ruotsalaisen matsutaketutkijan Niels Berglunds mukaan Ruotsissa nollavuodet, jolloin sientä ei ole yhtään, ovat harvinaisia. Huippuvuodet keikkuvat taas neljän vuoden sykleissä. Muina vuosina sato on keskinkertainen.

Viime vuonna oli hyvä vuosi, mutta ensine tiedä, oliko se huippuvuosi. Jos tänä kesä olisi ollut lämpimämpi, niin sato voisi olla vielä isempi, Pasanen poheili.

Vuotta kesän runsaat satoa autoivat kasvua, niin maaperä ei ole ollut riittävästi lämmin sientä. Mahdollisuus vielä kohtalaiseen satoon on, jos syyskuu on aurinkoinen. – Lämmen auringsäpöite nostaa sienet esiin, kuten esimerkiksi villanlepitys nähtiin. Viileltä pakkaavat eivät vaikuta matsutakeeseen, mutta viime vuonna jäiset sa-



Harvinainen sieni kruunasi japanilaisen Koji Uedan Lappiin. Syksyn ensimmäiset matsutakea kävi Rovaniemen lentokentällä katsomassa myös Lapin Lihan matsutake-projektipäällikkö Ismo Pasanen.

teet veivät viimeiset sienet.

Pasanen kertoo, että sientä korustaa aluksi etsiä aurinkoisia etelän puolisilta kivilta mätötykaakalta ja syyskuussa vielä pohjoisimmalta alueelta. Harvinaisen sieni suosii kasvupaikasta vanhoja metsiä, jota Lapissa löytyy paljon Kallio-Kuivasta.

Uudet sienet myyntiin

Pohjoismaalaisten hyväksyntien matsutakoiden kysyntä on kovaa Japanissa. Lapin Liha ostaa tuoksuvalmuskaa myös pienempiä määriä, jos laatu on

luhdillaan. – Mikäli satokausi alkaa kiivaana, niin meillä on valmius ottaa sientä vastaan. Hintaa on vielä auki, mutta se on selvillä ensimmäisenä päivänä, kun alamme ostaa, sanoo Pasanen.

Kauppasieneksi kelpaavat sienet, joissa ei ole madonmyönteä tai rikkoontunut lakin suoja ja sienet, joiden lötkä ei ole täysin suennut. Nuorimmat sienet Pasanen ehdottaa jättämään vielä kasvamaan.

– Myyntiin ei kannata tulla huonompilaatuisia sieniä. Kunnalliset lähtevät myös hu-

onompi että, jonka seurauksena japanilaisi on alkunut kiinnostaa pohjoismaalaiset sienet.

Vanhoja sieniä ei kannata myydä, mutta sienet ovat silti arvokkaita ruokasieniä. – Vanhemmista sienistä voi valmistaa esimerkiksi herkkulista pikkelsiä tai puistoa pannulla ilman astiksittelyä, kertoo Pasanen.

Hän korostaa myös keräilyllä saatuja sieniä.

Ahkerat sienimetsäkärsäntä Pasanen suosittelee käsittelemään kasvaneita runsaasti kostealla alueella ja sen lisäksi voi käyttää vaalea- ja ruskeorakasta,

herkku- ja purkittamatta sekä haperoita.

Pasanen kertoo, että tuoksuvalmuskaa ei vielä tunnusteta. Hän toivoo lappilaisien lisäävän sienitietoisuuttaan. – Myyntiin on tuotu seitikkiläin, joka ei muistuta matsutakea lainkaan. Myös kakkia pahanhajuisia sieniä hylkään matsutakeksi. Yksittäisen matsutake tuoksuu paremminkin hedeimäiseltä, vanhasta hajuvedeltä eikä pahalta. Kos sientä on paljon yhdessä, silloin tuoksu on erittäin voimakas.

Hän muistuttaa, että tuok-

Fakta Matsutake

Tuoksuvalmuska, joka on myös tunnettu japaninkielisellä nimellä matsutake, on arvokas ja harvinainen ruokasieni.

Sientä alettiin kerätä myyntiin Japanin markkinoille, kun se hyväksyttiin kauppaosaksi viime vuonna.

Sienen paras tunnusmerkki on voimakas tuoksu.

Matsutakeita voi löytää koko Metsä-Lapin alueelta Inarista Jämsästä.

Matsutake suosii kasvupaikasta vanhoja metsiä, jota Lapissa löytyy paljon Kallio-Kuivasta.

Matsutakehävinnöistä voi ottaa yhteyttä Lapin Lihan matsutake-projektipäällikköön ismo.pasanen@lapinliha.fi

suurvalmuskan pitkiä jalaa pitää ottaa hitaasti kärsimällä ja hirttamalla nostaa maasta. Pasanen pelkää, että matsutakeen kasvupaikat laivataan kuokilla, niin että herkkiä rihmasto vaurioituu.

Arvokkailta kasvupaikoilta tulisi noudattaa kestävä kehityksen periaatteita. Liian ahkera keräys vähentää metselmällä voi myös pilata Suomenkin kasvupaikat, kuten Japanissa kävi.

– Rihmasto on satoja vuosia vanha ja jos se vaurioituu, sieni ei enää pala takaisin, sanoo Pasanen.