

Uusi Rovaniemi 19.8.2008



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 aamuna Lapissa Koji Ueda sai parhaan kuvittelemansa tuliais Japanin kotiin vietäväksi. Ueda poimi Lapin satokauden ensimmäisen tuoksuvalmuskan eli matsutaken maanantai-aamuna. Sieni löytyi viiden kilometrin päästä Rovaniemen keskustasta.

Japanilainen Ueda oli matkannut Pohjois-Suomeen ja Norjaan varta vasten etsimään matsutakeja. Hänellä on elintarvikealan yritys ja hän on kiinnostunut erityisesti pohjoismaalaisesta matsutakesta.

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

Ruotsalaisen matsutaketutkijan Niclas Bergiuksen mukaan Ruotsissa nollavuodet, jolloin sieniä ei ole yhtään, ovat harvinaisia. Huippuvuodet kulkevat taas neljän vuoden sykkeissä. Muina vuosina sato on keskinertainen.

– Viime vuonna oli hyvä vuosi, mutta emme tiedä, oliko se huippuvuosi. Jos tänä kesänä olisi ollut lämpimämpi, niin sato voisi olla vielä isompi, Pasanen pohtii.

Vaikka kesän runsaat sateet auttoivat kasvua, niin maaperä ei ole ollut riittävän lämmin sienille. Mahdollisuus vielä kohtalaiseen satoon on, jos syyskuu on aurinkoinen. – Lämmin aurinkonpaiste nostaa sienet esiin, kuten esimerkiksi viikonloppuna nähtiin. Viileät pakkasyöt eivät vaikuta matsutakeeseen, mutta viime vuonna jäiset sa-



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

teet veivät viimeiset sienet.

Pasanen kertoo, että sientä kannattaa aluksi etsiä aurinkoisilta etelän puolisilta kuivilta mäntykankailla ja syyskuussa vielä pohjoisimmalta alueelta. Harvinainen sieni suosii kasvualustakseen vanhoja metsiä, joita Lapissa löytyy paljon Kollis-Kairasta.

Nuoret sienet myytiin

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

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

Kauppasieniksi kelpaavat sienet, joiden lakki ei ole täysin suennut. Nuorimmat sienet Pasanen ehdottaa jättämään vielä kasvamaan.

– Myyntiin ei kannata tuoda huonompilaatuisia sieniä. Kiinalaiset lähettivät myös huo-

nompia eriä, jonka seurauksena japanilaisia on alkanut kiinnostaa pohjoismaalaiset sienet.

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

Hän kannustaa myös keräämään muita sieniä. Ahkerasti sienimetsiä kartoittanut Pasanen sanoo nähneensä karvarouskua runsaasti kosteilla alueilla ja sen lisäksi voi löytää vaalea- ja ruskeorakasta,

herkku- ja punikkitatteja sekä haperoita.

Pasanen kertoo, että tuoksuvalmuskaa ei vielä tunnisteta. Hän toivoisi lappilaisten lisäävän sienitietoisuuttaan. – Myyntiin on tuotu seitikkään, joka ei muistuta matsutakea lainkaan. Myös kaikkia pahanhajuisia sieniä huullaan matsutakeksi. Yksittäinen matsutake tuoksuu paremminkin hedelmäiseltä, vanhalta hajuvedeltä eikä pahalta. Kun 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 kauppasieneksi viime vuonna.

Sienen paras tuntomerkki on voimakas tuoksu. **Matsutakeita** voi löytää koko Metsä-Lapin alueelta Inarijärvelle saakka.

Matsutake suosii kasvualustakseen vanhoja metsiä, joita Lapissa löytyy paljon Kollis-Kairasta.

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

suvalmuskan pitkä jalka pitää ottaa hitaasti kiertämällä ja hituttamalla nostaa maasta. Pasanen pelkää, että matsutaken kasvualueet kaivetaan kuokilla, niin että herkkä rihmasto vaurioitui.

Arvokkailta kasvuauhoilla tulisi noudattaa kestävä kehityksen periaatteita. Liian ahkera keräys viäärällä menetelmällä voi myös pilata Suomenkin kasvualueet, kuten Japanissa kävi.

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