



# Pienjuustolapäivä 15.8.2019

## Herkkujuustola Oy

Erkki Vasara  
Sihteeri  
SPJY ry



## Maaseudun tulevaisuus viikonvaihte 9.8.2019

# Lähiruokatrendi hyödyttää pienjuustoloita

Enää puolet suomalaisten syömistä juustoista on ulkomaista alkuperää.

TEKSTI: HIDA JÄYKKÄ  
KUVA: JARNO MELA

Pienjuustoloiden toiminta käynnistyi 1990-luvulla, kun kiinteät alkuperänsuojat maadoista otettiin pois. Tuottajat rupeivät valmistamaan ylijäämämaidoista kotijuustoa suoraan myyjäisiin ja kauppoihin.

"Muissa pienjuustoloissa oli noin sata, mutta nyt määrä on vähenyt noin 50:een", pienjuustolayhdistyksen sihteeri Erkki Vasara kertoo.

Vuodessa pienjuustolaisia jalostetaan noin 20 miljoonaa litraa kotimaisia maitoa.

"Karkkeen arvion mukaan voidaan sanoa, että 52-53 miljoonaa kiloa kotimaisista juustoista tulee pienjuustoloista", Vasara arvioi.

Hänen mukaansa pienjuustoloiden toiminta on noussut koko ajan ammattimaisemmaksi ja sivutoimisten pienjuustoloiden määrä on vähentynyt. Erityisesti lähiruokatuotantun nousu on ollut suuri merkitys pienjuustoloille.

Yksi Suomen pienjuustolosta on Somerella toimiva Kolttun Juustola. Janne Toivi ja hänen puolisonsa Outi Relatti-Toivi päättivät aloittaa juuston valmistuksen Suomen liittyttyä EU:hun. Vielä ei vaitui pienjuustolaksi, joka valmistaa cheddar-juustoa omasta vaahtomaidosta. Tuolloin pariskunnalla oli kokemusta juuston valmistuksesta vain yhden tuorejuustokurssin verran.

Vuosien aikana he ovat siirtyneet omien vuosien maadosta tilan ulkopuolella tuottamaan vuohen- ja lehmämaidon. Tuotevalikoima on vakiintunut kahdeksaan eri juustoon. Viime vuonna aloitettiin myös jogurttien

teillä ei ole tuuria tuotteita, koska jokaisella on kova työ löytää sopivat markkinat ja osak-

### Pienjuustolat Suomessa 2019



NT Lähde: Ruokavirasto

koat. "Kauppoihin tarvittaisiin lisää kylätilaa pienjuustoloiden tuotolle. Joillakin kauppoihin voi olla lähes mahdollista saada tuotteitaan myyjäisiin erilaisten vaatimusten takia", Toivi toteaa.

Kotilaita juustolain tuotteiden valmistaminen on pitkäjänteistä käsitteilyä. Yritys valmistaa kotimaisista raaka-aineista cheddar-, brie-, chèvre- ja salaattijuustoa sekä paistettua munajuustoa, joka on myyjäisiä tuote. Mihinään tuotteisiin ei lisätä säilöntä- eikä lisäaineita.

Toivi mukaan pitäisi kertoa rotkeammin, kuinka puhdasta ruokaa Suomessa tuotetaan. "Suomalaisista ruokaa puhtaampaa ei ole, ja meidän tulisi olla sille ylpeitä."

Markkinoiden vapaututtua pienjuustolat ovat joutuneet kilpailemaan ulkomaalaisten erikoisjuustojen kanssa markkinoista.

Toivi toivoo, että kuluttajat osaisivat kyseä ulkomaalaista tuottajien ruoka-aineiden alkuperää. Hän on huolissaan ulkomaalaisten maatuotteiden turvallisuudesta. Esimerkiksi vähän aikaa sitten uutisoitiin hollantilaisista leipätyistä antihoistogeenista.

"Ulkomaalaisista juustoista käytetään myös huomattavasti enemmän suolaa kuin kotimaisissa. Se vaan ei näy tiellä esitetun tuottajien pakkauskokossa, jos kukaan ei osaa sitä kysyä", Toivi kertoo.

Erityisen liikkeen pienjuustolain omistaja on kotimaiden juustojen suosion kasvusta. Kesäkuusta alkaen hänen myyntiä on noin 26 kiloa juustoa vuodessa.

"Tärkeää on, että tuottajien kulutus on taltunut viime vuosina. Enää noin 50 prosenttia suomalaisien syömistä juustoista on ulkomaalaisia", Toivi pelitti markkinatilasta.

Toivi mukaan pienjuustoloiden toiminta hoitaa vahvan byrokratian, joka aiheuttaa pikavaikeuksia juuston valmistukseen kuin myyjäisiin.

Tuotevalikoima on kyllä jo tarpeeksi. Byrokratiavälikäteen tarvittaisiin kuitenkin järkeä. Suomessa omia myyjäisiä voi olla erilisten sääntöjen vuoksi vain ruoste, vaikka Keski-Euroopassa oma myyjäisillä on juustolaisia enemmän kuin kukaan muukaan", Toivi toteaa.



# Pienjuustolat Suomessa

## Lehmänmaito

- 1 Naaskon Kotijuustola, Ylitornio
- 2 Juustola Ahti Kerkeä, Kemijärvi
- 3 Lapin Kotijuusto Oy, Kemijärvi
- 4 Pitkäsen Maalaisjuustola, Kuusamo
- 5 Niemitalon Juustola, Pudasjärvi
- 6 Koivulan Kotijuustola, Muhos
- 7 Minimeijeri, Paltamo
- 8 Jokisen Juustola, Oulainen
- 9 Helenan Herkut, Kalajoki
- 10 Jukkola Food Oy, Kokkola
- 11 Viljamaan Tilan Juustola, Sievi
- 12 Artic Milk Oy, Kuruvesi
- 13 Sillankorvan Yrttijuusto, Evijärvi
- 14 Härmä Food Oy, Kauhava
- 15 Kotijuustola Perämäki, Seinäjoki
- 16 Lipa Oy, Polvijärvi
- 17 Peltolan Juustola/Milk In Oy, Suonenjoki
- 18 Rantakallion Juustola, Kristiinankaupunki
- 19 Mäkihön Juustola, Joutsa
- 20 Jukolan Juusto Oy, Joutsa
- 21 Miettälän Juustola, Sulkava
- 22 Ahlmanin Tilameijeri/Ahlmanin koulun säätiö, Tampere
- 23 Herkkujuustola Oy, Sastamala
- 24 Heikkilän Tila, Pälkäne
- 25 Uotilan Juustola, Taivassalo
- 26 Kosken Kotijuusto, Koski Tl
- 27 Jokioisten Kartanon Meijeri Oy, Jokioinen
- 28 Arolan Kotijuustola Oy, Tammela
- 29 Nastolan Kotijuusto, Nastola
- 30 Polven Juustola, Kouvola
- 31 Paavolan Kotijuustola, Kouvola
- 32 Mäkelän Tilajuustola, Orimattila
- 33 Porlammin Osuusmeijeri, Lapinjärvi
- 34 Helsingin Meijeriliike Oy, Helsinki
- 35 Fiskarsin Juustola Oy, Raasepori

## Kutunmaito

- 36 Ylimartimon Lähijuustola, Vaasa
- 37 Lohiluoman Pienmeijeri Oy, Kurikka
- 38 Lahdensuun Juustola, Lavia
- 39 Juustola Kukkamäen Kuttutila, Hämeenkyrö
- 40 Ala-Hannulan tila, Sastamala
- 41 Peevoon Tila, Sastamala
- 42 Kuttutila Kaasalainen, Sastamala
- 43 Wätters Gård, Lemland

## Lehmän- ja kutunmaito

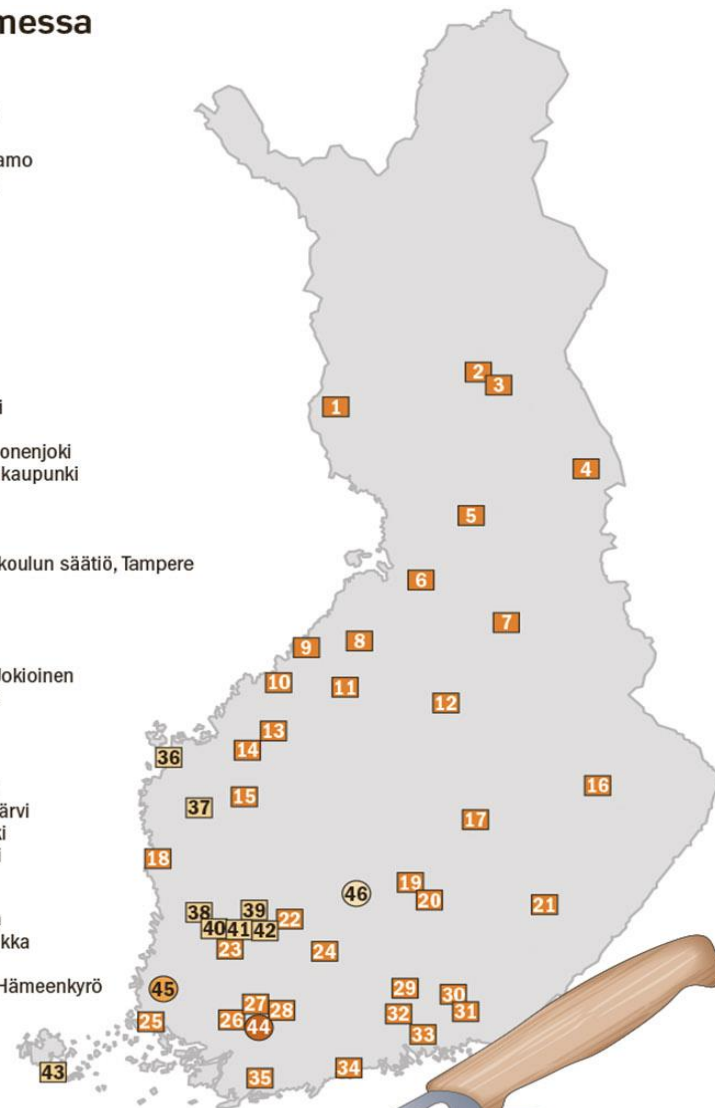
- 44 Kolatun Juustola Oy, Somero

## Lehmän-, kutun- ja lampaanmaito

- 45 Saloniemen Juustola, Laitila

## Sulatejuuston valmistaja

- 46 Jokilaakson Juusto Oy, Jämsä



Lähde: Evira

- Pienjuustoloiden jalostama maitomäärä on vain prosentin luokkaa kaikkiaan yli 2 miljardista litrasta.
- Päätoimiset juustolat käyttävät maitoa 200 000–500 000 litraa vuodessa, sivutoimisilla määrä jää usein alle 50 000 litran.



## Ajankohtaista yhdistyksestä

Vihdoinkin uudet nettisivut

[www.pienjuustolat.fi](http://www.pienjuustolat.fi) (ohjaus .net sivuilta)

Tänään kuullaan Ruokaviraston oppaasta ja Teacheesy hankkeesta

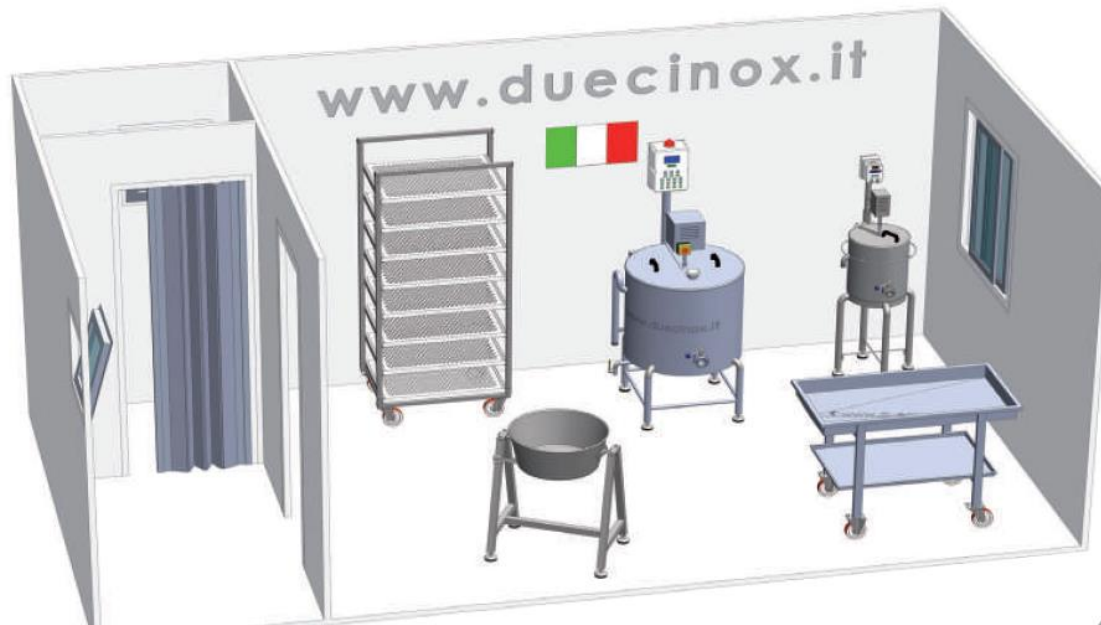
Pienjuustolakirja on työn alla - Merja Koski

Vuoden lähiruokateko palkinto Heikkilä Juustolalle

Face:n vuosikokous Valenciassa 23.-25.10 Valenciassa  
(International scientific conference on raw milk)



## COMPLETE TAILOR-MADE SOLUTIONS FOR DAIRY



**RIPENED AND FRESH  
CHEESE**

- Farmhouse and
- Artisan
- Cheese & Dairy Producers
- European Network



[www. face-network.eu](http://www.face-network.eu)

[www.pienjuustolat.fi](http://www.pienjuustolat.fi)