

Luonnosta Sinulle

Arktiset Aromit ry:n luonnontuotealan julkaisu 2025



**TEEMANUMERO:
Luonnontuotealan hanketoiminta**



4



16



51



100

Luonnosta Sinulle

Luonnontuotealan julkaisu 2025

TEEMANUMERO: Luonnontuotealan hanketoiminta

Pääkirjoitus: Luonnontuotealalla on vireää hanketoimintaa.....	3
Sienet kutsuvat matkailuelämysten äärelle.....	4
Kuusenkerkkää laadukkaasti ja vastuullisesti	7
Kestävää kasvua paikallisista raaka-aineista – Lappia Living Labs.....	10
Lisäarvoa kasveista -hanke alkaa vuonna 2026	14
Porojen hyvinvointiin haetaan ratkaisuja	16
Porontaljat monipuolisesti hyötykäyttöön	18
Poro yhdistyy luonnontuotteisiin	20
Vedestä lautaselle – kun olosuhteet muuttuvat, täytyy osata muuttua mukana	22
Kotimaisesta järvikalasta öljyä ihmisten lisäravinteeksi	25
Uutta kasvua valossa – luonnonkasvien vertikaaliviljely avaa pohjoisen potentiaalin	28
Marjoilla menestykseen -hankkeessa kehitetään ja kokeillaan uusia puolukkatuoteideoita	32
Ruoka-alan tutkimus-, kehitys- ja innovaatiotoiminta kasvaa Päijät-Hämeessä	35
Elintarvike- ja luonnontuotealan kehittäjäverkosto laajenee Pohjois-Suomessa.....	38
Luonnontuotealan ekosysteemi itäiseen Suomeen.....	40
Verkostolla voimaa yhteistyöhön	44
FEROX-hankkeessa marjatkin lentävät	46
Artesaaniruokayrittäjyys tuo lisäarvoa luonnontuotealalle.....	51
Kiinnostus maantieteellisiin merkintöihin kasvussa	54
Herkkuja luonnosta – Elimäen lähiruokamessut kutsuvat jälleen	56
litin villit ruokaviikot!.....	60
"Ei pistellyt ja oli tosi hyvää, vaikka aluksi epäilytti".....	63
Itä-Lapin perinnetaidot talteen ja käyttöön.....	67
Metsästä moneksi – tietoa metsien kestävään monikäyttöön Etelä-Savossa	69
Pakurin viljelyn tulevaisuus on valoisa	71
Luonnosta kestävästi ja vastuullisesti	73
Oheiskasvit – uusia mahdollisuuksia pelloilta kerättäville kasveille	76
WaVes – arktisten kasvien vahoista uusia innovaatioita	78
Parasta puolukasta!	80
Luonnonöljyistä lisäarvoa – tislausemotyöpaja innosti yrittäjiä Lapissa	82
Luonnontuotteista ja -palveluista innovaatioita ja yrittäjyyttä Kainuuseen	84
Kouluttautuminen kannattaa aina	86
Tervetuloa Voisiko Suomi olla sienitalouden suurmaa? -tapahtumaan	88
Monikäyttöinen nokkonen –vuoden yrtti 2025	90
Lampaankääpä on vuoden 2025 sieni	98
Pihlajanmarja – vuoden 2025 marja.....	100
Luontoyrittäjyyden tunnustuspalkinnot jaettiin Lahdessa	102



Herkkuja luonnosta

– Elimäen lähiruokamessut kutsuvat jälleen syksyllä 2026

Syyskuussa 2026 Korian Kallioniemen perinteinen tanssilava täyttyy jälleen lähiruoan tuoksusta, käsityöläisten tuotteista ja yhteisön iloisesta tunnelmasta. Vuoden teema, Herkkuja luonnosta, nostaa esiin luonnonantimista valmistettavat herkut, uudet ideat ja ihmiset ruoan takana.

18 vuotta makuja ja kohtaamisia

Elimäen Lähiruokamessut ovat lähes kahden vuosikymmenen ajan olleet koko Kymenlaakson syksyn kohokohta. Kävijämäärät, 8 000–10 000 vuosittain, kertovat tapahtuman merkityksestä: ihmiset tulevat nauttimaan hyvästä ruuasta, löytämään paikallisia tuotteita, viihtymään ja viettämään aikaa yhdessä.

Vuonna 2026 messut järjestetään edellisten messujen tapaan Kallioniemen tanssilavalla. Ky-mijoen maisemat, selkeä aluekokonaisuus ja tunnelmallinen miljöö tekevät paikasta ihanteellisen sekä sisä- että ulkomyynnille.





Herkkuja luonnosta – vuoden 2026 teeman ydin

Paikalliset marjat, sienet, villiyrtilit ja muut luonnon raaka-aineet ovat olleet messujen sydämessä alusta asti, ja messuille. Vuoden 2026 teemassa nämä nostetaan entistä näkyvämmiin esiin.

Luvassa on:

- luonnon raaka-aineista valmistettuja tuotteita
- villiruokaa ja metsien makuja
- perinteisiä ja uusia luonnontuotealan yrittäjiä
- inspiraatiota sekä kotikeittiöön että ammatikäyttöön.

Kävijä pääsee maistamaan, oppimaan ja keskustelemaan tekijöiden kanssa – samalla kun uudet ideat löytävät tiensä messuvieraiden arkeen.

Näytteilleasettajiä, ohjelmaa ja oppimista

Messuille osallistuu vuosittain 60–70 tuottajaa, käsityöläistä ja pienyrittäjää. Alueella on myös ruokapisteitä, maistiaisja, työpajoja, kotieläimiä ja puuhaa lapsille – kaikki yhdessä luomassa päivää, josta on tullut monelle perinne.

Messut toimivat lisäksi tärkeänä kohtaamispaikkana ruoka-alan ammattilaisille. Tapahtumassa liikkuu ruuan ammattilaisia ja alan kehittäjiä, jotka tutustuvat tuottajiin, raaka-aineisiin ja trendeihin. Rennossa ilmapiirissä syntyy uusia verkostoja ja yhteistyömahdollisuuksia, joita ei aina synny virallisissa tilaisuuksissa.

Työnäytökset, neuvonta ja tiedonjakaminen ovat osa messujen ydintä – vierailija saa mukanaan sekä elämyksiä että käytännön oppia luonnontuotteiden hyödyntämisestä.

Kallioniemi toimii – helppo tulla ja olla

Vuoden 2025 messut osoittivat, kuinka hyvin Kallioniemen ympäristö palvelee tapahtumaa. Selkeä alue, luonnonläheisyys ja erilaisille myyntipisteille sopivat tilat keräsivät kiitosta.

Lisäksi paikka on helposti saavutettavissa, sillä läheiset bussipysäkit ja lähiliikenteen juna-asema tekevät saapumisesta sujuvaa julkisilla kulkuneuvoilla, ja yksityisautoilijoille on hyvin pysäköintitilaa.

Yhdessä tehtyä – Lähiruuan Ystävät ry

Lähiruokamessut syntyvät vapaaehtoisvoimin. Järjestäjä, Lähiruuan Ystävät ry, tekee pitkäjänteistä työtä paikallisen ruoan tunnettuuden, saavutettavuuden ja yhteisöllisyyden tukemiseksi. Tämä välittyy messuilla aitona, lämminhenkisenä tunnelmana, johon moni palaa vuodesta toiseen.

Tervetuloa Kallioniemeen – nähdään 12.–13.9.2026!

Syksyn 2026 messuilla luvassa on:

- makuja ja elämyksiä luonnosta
- uusia löytöjä ja lahjaideoita
- kohtaamisia tuottajien ja ammattilaisten kanssa
- tietoa, inspiraatiota ja käytännön vinkkejä
- tekemistä koko perheelle kauniissa jokimaisemassa

Tule viettämään yksi syksyn mukavimmista viikonlopuista – ja poimimaan talteen luonnon parhaat herkut.

