Annin tarina

Marjaneuvojasta marjanviljelijäksi

Pitkään neuvojana ollut Arja Raatikainen lähti toteuttamaan viljelyunelmaansa perustamalla marjaviljelmän. Yritys on mukana koetoiminnassa ja vaalii mesimarjakantoja sekä tarjoaa marjanostajalle elämyskohteen.

[PUUTARHA-SANOMAT: KAUHAVA]

Arja Raatikainen ja Reijo Laakso ovat luoneet Annin Marjatarhan Reijon kotitilalle. Taustalla uusi kasteluallas ja tunnelien kaaria. Tunneleita ympäröi tuulensuoja-aita.

Hortonomi **Arja Raatikainen** oli ollut puutarhaneuvojana Pohjois-Savossa, mutta rakkaus **Reijo Laaksoon** veti hänet Etelä-Pohjanmaalle. Marjanviljelyn neuvontatyö jatkui 2010 ProAgria Etelä-Pohjanmaan leivissä.

– Pohjanmaan on marjojen alituotantoaluetta. Neuvontatyön ohessa ryhdyin rakentamaan omaa marjatarhaa Reijon kotitilalle. Nyt meillä oli viides satokausi, kertoo Arja.

Arja Raatikainen tunnetaan tuttavapiirissä Annina, jonka mukaan hän nimesikin marjatarhansa.

– Ainakin sataa vaihtoehtoa mietittiin, mutta aina palattiin Annin Marjatarhaan, toteaa Arja.

Neuvojan uskottavuus kasvoi

Marjatarhassa on liki kaksi hehtaaria tunneliviljelyä ja mansikkaa viljellään lisäksi 2,5 hehtaarin alalla avomaalla. Tunneleista valtaosa on mansikalla ja kolme tunnelia on vadelmalla, yksi pensasmustikalla ja erikoisuutena on mesimarjan viljely tunnelissa.

– Neuvojana olen päässyt nyt itse toteuttamaan viljelyä. Olen huomannut, että on käytännön asioita, joista en tiedä. Realiteetit ovat tulleet selville.

Reijo toteaa, että neuvojan katu-uskottavuus on lisääntynyt, kun hän on itse heittäytynyt samaan soppaan kuin neuvottavat.

Arja jatkaa talvisin tuntityönä ProAgrian palveluksessa. Pellonpiennarpäiviä on vietetty Annin Marjatarhassa ja myös koetoimintaa tilalla on.

– Yliopistonlehtori **Pauliina Palosen** tutkimuksissa olemme testanneet syystoimien vaikutusta mansikan seuraavan vuoden satoon. Rönsyjä on leikattu ja lehtiä niitetty sekä annettu typpilannoitusta.

– Muilla toimenpiteillä ei ole ollut vaikutusta, mutta typpilannoitus 2 viikkoa kuntainduktion jälkeen lisäsi tilastollisesti merkittävästi satoa, paljastaa Arja.

Vuonna 2017 kukintainduktio Kauhavalla oli 22.–23. elokuuta. Typpeä annettiin 11 kiloa hehtaarille. Tänä syksynä lannoituskokeita on tehty uudelleen ja talvella jälleen analysoidaan taimien kukkavanat ja hiilihydraatit.

Korkeat maapenkit tunneleissa

Tunnelituotanto alkoi, kun Arja osti toiselta viljelijältä tunnelien kaaret. Nämä tunnelit on suojattu tuuliverkolla ja uusia tunneleita hankkiessaan Arja on edellyttänyt niiltä lujuutta.

– Vaikka meitä ympäröi metsä, niin tuulet tulee metsän yli pellolle. Savon mäkimailla tuulet eivät ole niin voimakkaita kuin tasaisella Pohjanmaalla.

Annin Marjatarhan mansikka on uusissa tunneleissa maasta muotoillussa kohopenkeissä. Yrittäjät ovat Ruotsista saaneet lainaksi Haygroven penkintekokoneen, joka muodostaa korkean ja tiiviiksi puristetun penkin keskelle vaon, johon taimet istutetaan kasvualustaan.

Penkki on katettu MyPex-kankaalla ja taimipaakun alle tulee vielä toinen kangaskaistale, jotta taimissa mahdolliset olevat taudinaiheuttajat eivät pääse maahan. Toinen vaihtoehto on viljellä ruukuissa. Kukkavanoja varten ei tarvita verkkoja, vaan ne saavat tuen penkin olkapäistä, joita katekangas suojaa.

– Olen aiemmin käyttänyt Tray-taimia ja ensi keväänä käytän odotuspeti- eli WB-taimia. Lajikkeina tunneleissa on Rumba, Malling Centenary, Sonata ja Magnum.

Härmä tunneliviljelyn riesana

Arja on toivonut, että samoilla taimilla päästäisiin kaksi satokautta, mutta taimet ovat talvehtineet huonosti, joten joka kevät tunneleissa on aloitettu uusilla taimilla.

Arja toteaa, että maan pinnalla viljeltynä satoa saadaan varhaisemmin kuin Table Top -viljelyssä. Lisäksi pöytien kustannukset ovat noin 50 000 euroa hehtaarilta.

– Tunnelituotannossa saadaan sato hyvälaatuisena ja siitä näkee, kuinka paljon avomaalla menee hukkaan marjaa. Ruukuissa viljeltäessä tulee olla tarkkana ravinteiden ja kosteuden suhteen. Kasvinsuojelun tarve tunneleissa on vähäisempi kuin avomaalla ja se voidaan hoitaa biologisesti, mutta härmä leviää tunneleissa nopeasti.

– Härmä viihtyy kuivassa,

Arja Raatikainen on toteuttanut unelmansa omasta marjatarhasta.

Tilan kahvilasta myydään vohveleita runsailla marjalisäyksillä. Annin Marjatarha valmistuttaa hillojen lisäksi myös marjaisia kuohujuomia, limonadia ja jouluglögejä.

mutta itääkseen se tarvitsee kosteutta, jota tunneleissa öisin on. Härmää voidaan torjua valitsemalla kestäviä lajikkeita ja ennalta ehkäisevään torjuntaan voidaan käyttää rikkiruiskutuksia, neuvoo Arja.

Toinen harmi tunnelituotannossa ovat ripsiäiset. Niistä on resistenttejä kantoja, ja Euroopassakin siirrytään niiden biologiseen torjuntaan.

Elämystä marjatilalta

Annin marjatarhassa mansikka istutetaan tunneleihin maaliskuun lopulla ja lisälämpöä käytetään vain vähän.

– Sadonkorjuun alku voi heittää kaksi viikkoa riippuen keväästä. Vuonna 2017 sato alkoi kesäkuun puolivälissä, mutta tänä vuonna jo toukokuun lopulla.

Sato markkinoidaan tilamyyntinä ja kolmesta myyntipisteestä, jotka ovat Kauhavalla, Lapualla ja Seinäjoella.

– Tavoitteena on olla lähitoimittaja, jota asiakkaat voivat aina tulla katsomaan. Olemme syrjässä ja pyrimme järjestämään elämystä vierailijoille. Meillä on vohvelikahvila ja vanha tupa, jonka vanhat esineet herättävät iäkkäillä asiakkailla nuoruusmuistoja.

– Lampaatkin ovat tavoitteena, mutta keväisin on ollut aina niin kiirettä, että lammasaitaa ei ole ehtinyt rakentaa, naurahtaa Arja.

Marjatarhan kiireet peittoavat metallifirman

Reijo Laaksolla on pihapiirissä ovia, ikkunoita ja lasijulkisivuja valmistava yritys, Stroitel Oy. Se työllistää ympärivuoden 20 työntekijää, Annin Marjatarhassa on kesäaikaan noin 30 työntekijää.

Reijo pääsee osallistumaan myös marjatarhan kiireisiin. Hän ihmetteleekin marjatuotannon nopeaa tempoa, kun tuotteet pitää saada välittömästi myytyä.

– Kyllä Reijo on ollut kannustaja, vaikka hän sanookin, että vuoden paras päivä on se, kun hän saa satokauden päättyessä ottaa marjatarhan opasteet tienvarsilta pois, kiusoittelee Arja.

Reijo toteaa sen päivän olevan kuin joulujuhla, kun härdeli päättyy ja saa rauhoittua.

– Marja-aikaan joka päivä on kiireinen ja erilainen. Harsoja veivataan edestakaisin. Jännitetään, kypsyykö marja ja tuleeko ostajia. Silti pitää vain hymyillä, naurahtaa Reijo. ●

Tunneleihin on tehty kaksiolkaiset korkeat penkit Haygrovelta lainatulla koneella. Penkin suojana on MyPex-kangas ja istutusuraan tulee vielä kangaskaistale suojaamaan tautitartunnoilta.

Mesimarjaa tunnelissa

Annin Marjatarhassa viljellään mesimarjaa koemielessä. Mesimarja tunnetaan Pohjanmaalla luhrikkana. Taimet kasvavat tunneleissa vahvasti ja kukkivat erittäin runsaasti. Sato on kuitenkin kukintaan nähden vähäinen.

– Mesimarja on luonnonkasvi, joka on otettu viljelyyn miltei jalostamatta. Paljon tutkimustoimintaa tarvittaisiin, jotta siitä saataisiin viljelymarja.

Arja Raatikaisen kokemuksen mukaan mesimarja leviää juurivesoilla väkevästi ja viljelyruukut ovat täynnä juuristoa. Kukin taimi muodostaa monta sataa kukkaa ja taimesta tulee valtava pöheikkö, joka on altis harmaahomeelle.

Kimalaiset viihtyvät mesimarjan kukissa. Pölyttymisen vuoksi viljelmällä tulee olla useita lajikkeita. Tarhassa on Allia, Susannaa ja Itä-Suomen yliopiston koelajikkeita.

– Teknisistä syistä minulla on ollut mesimarjalle sama lannoitus kuin mansikalle. Ensi vuodelle pyrin saamaan lannoituksen niukaksi ja kokeilen viljelyä kasvatussäkissä, kun niitä on viljelty tähän saakka tornissa, pöydillä ja ruukuissa.

Mesimarja kukkii Kauhavalla komiasti.

Kysyntää monelta taholta

Arja talvettaa mesimarjan taimet laittamalla ruukut kasoihin ja peittämällä ne harsolla. Hän toteaa mesimarjalla olevan hyvät markkinat.

– Se on korkean arvon tuote. Viljelyn kehittämiseksi pitäisi tehdä paljon töitä, sillä mesimarja on jäänyt lapsipuolen asemaan.

Annin Marjatarhalta mesimarjaa menee tuoreena kuluttajille ja Peltolan juustolaan mesimarjajäätelön raaka-aineeksi sekä hunajan tuottajalle, joka tekee makuhunajaa. Mesimarjan siemenet ovat haluttuja kosmetiikkateollisuudessa. Kuopiolaisen Lignell & Piispasen mesimarjalikööriä nautitaan Hongkongin ja Singaporen parhaissa cocktail-ravintoloissa.

– Nykykokemuksella emme laajenna mesimarjan tuotantoa, mutta emme myöskään lopeta sitä, sillä lajikkeiden hankinnan eteen on tehty paljon työtä, toteaa Arja Raatikainen. ●