



# **Luonto, ruoka, tarinat, ruokatuliaiset ja -muistot sekä pohjalaisuus –Mitä ne tarkoittavat? Ja miten me tämän myymme ja markkinoimme?**

**29.4. Makuja & matkailua, Tarinoita & toiveita työpajan  
ryhmätyö ruoka- ja elämysmatkareittien taustalle**

**Koonnut, rikastanut ja tarinoiksi sepittänyt**

**Teija Koivisto**

**Maut matkailuelämyksiksi-hanke**

**Aineistot on tuotettu osana Leader Suupohjan EU:n maaseuturahoituksesta rahoitettua Maut matkailuelämyksiksi-hanketta.**



# Taustoitusta sisällölle...

- Tässä ryhmätyössä mietittiin sisältöjä ja vetovoimatekijöitä jotka toimivat tuotteistuksen keskiössä. Sisällöt tarjoavat ideoita toimijoille sekä olemassa olevien palveluiden kehittämiseen ja markkinointiin kuin myös uusien ideoiden toteutukseen. Kaikki osallistujat antoivat jokaiseen ryhmään oman panoksensa.
- Työpajan osallistujat tuottivat sisältöä, ideoita sekä havaintoja jalostettavaksi. Projektipäällikkö kävi sisällöt läpi, muokkasi, tarinallisti ja rikasti, hyödyntäen myös tekoälyn mahdollisuuksia. Projektipäällikkö lisäsi mukaan myös SWOT-analyysin, joka pohjautuu työpajoissa käytyihin oppeihin ja keskusteluun sekä taustamateriaaleihin, joita alueelta on saatavana.
- Aineistokokonaisuus on laaja ja selkeästi käyttökelpoinen, siihen kannattaa tutustua ajan kanssa.
- Kiitos kaikille aktiivisesta otteesta ja aiheen työstämisestä!



# 1: Tarinoita ja ruokaa

- Millaisia ruokaan tai juomaan liittyviä tarinoita, sananlaskuja tai muuta erityistä alueella on?
- Mitä perinteitä, valmistustapoja, erikoisia raaka-aineita tai vahvoja henkilöahmoja voisi hyödyntää?
- Millaiset elämyspalvelut tukevat tätä tarinaa?
- Miten kahvilat, puodit tai muut kohteet tukevat tätä tarinaa?
- Muita ideoita (Sisältö, tarinalliset elementit, palvelut/tuotteet, kenelle sopii?)



*”Täällä ei tarvitse keksiä tarinoita – ne ovat jo täällä. Kivijadoissa, joita jääkausi muovasi. **Hyypänjokilaaksossa**, joka kuiskaa hiljaisuuden sävelmää. **Katikankanjonissa**, jonka kalliot kertovat ikiaikaista kieltä. **Kyrönjoen latvavesillä**, missä vesi tietää kaiken, mutta ei paljasta heti. Täällä ilmassa ei ole vain happea, vaan **puhtautta hengittää**. Tässä hiljaisuudessa on kaiku, joka ei unohda. Tämä on Etelä-Pohjanmaa – missä elämä ei ole kulissi, vaan kohtaaminen: Ihmisten, makujen, metsien ja murteen.”*

# 1: Tarinoita ja ruokaa

- Pontikka
- Pellava
- Peruna
- Sahti
- Tyrni
- Uunijussi
- Kotijuusto
- Ruisreikäleipä
- Piimävelli ja klimppisoppa
- Parempaa lihaa kuin Tinderissä
- Highlander tilat
- Kauhajoen Ruokamessut
- Villa Miilia, spuuli, kahvila
- Helmin Kortteeri; Helmi Saarikoski edelläkävijä kasvisruoan suhteen
- Spitaalijärvi
- Lauhan sormet, Huhtakorpi
- Kyllikki Saari
- Ojalan Pakarin historia: Nikolai Ojala ja kiertävät leipurit
- Valkoisen Puun tarina
- Katjan Vohvelikahvilan tarina
- Alpo Koivumäki ja Alpon Savanni
- Kammikylän Erkki Kalliomäki
- Agnes Sjöberg
- Sanssin kartanon historia
- Tokerotie: nimi siitä, että ruokaa ei ollut ja tien tekijöille tehtiin vedestä ja jauhoista tokeroa syötäväksi
- Hämes-Havusen historia
- Metsäpeurojen mailla
- Hiljaisuus, puhdas ilma hengittää
- Moon kotoosin Isooltajoelta, johona halla panoo aidanseipähätki.
- Ei näläkään tiedä kuinka vaikaa on syönehen olla.
- Moon Kurikasta ja kropsua eväsnä. Lapinkaivo
- Isoon Lusikan pitäjä = Kauhajoki
- Kökkä ja kökkiminen
- Yritteliäisyys
- Äitimaan antimet, pellot, suot ja metsät
- Hyypänjokilaakso
- Katikankanjoni
- Kyrönjoen latvavedet
- Jääkauden ilmiöt, Kivijadat
- Murre-servetit, murre sanojen hyödyntäminen
- Duudsonit
- Tamsin Puutarha
- Kauhajoen Laatuleipurien naurisleipä
- Isojoella maailman suurin perunankuorimaveitsi ja maailmanennätys v. 1984,
- Soppakoulun tarina
- Koskenkorva ja viinatie
- Kyrönkankaan kesätie
- Mämmi ja Juha Mieto
- Knuuttilan kievarin tarina
- Nummijärven kievari

# Eteläisen Etelä-Pohjanmaan tarinat – missä hiljaisuuskin kertoo enemmän kuin tuhat sanaa.

*Eteläisen Etelä-Pohjanmaan maisemissa hiljaisuus ei ole tyhjää. Se on hengitystä, joka kantaa menneisyyden makuja ja ihmisten tarinoita. Kun ilma on puhdasta hengittää, sanatkin painuvat syvemmälle.*

Jossain täällä kulki esi-isämme **Jussi kuokkansa kanssa**, ja hänen muistonsa viipyilee vielä usvaisina aamuina metsäteiden varsilla. Toisaalla **Tokerotie** muistuttaa niukkuudesta – kun ruokaa ei ollut, teiden tekijöille keitettiin vain vettä ja jauhoja. Tokeroa. Elämä jatkui. Mutta tämä alue ei ole vain menetystä – se on myös sitkeyttä ja luomisen voimaa. **Nikolai Ojalan** perustama **Ojalan Pakari** syntyi ajasta, jolloin leipurit kiersivät talosta taloon. Leipä nousi uuneissa ja tarina ihmisten mielissä.

**Valkoinen Puu** kertoo tarinaa rakkaudesta, muutoksesta ja makujen liitosta. **Katjan Vohvelikahvila** taas on osoitus siitä, kuinka sydämellä ja sokerilla tehdään jotain, mikä jää mieleen – ja kielelle. **Sanssinkartanon** seinissä humisevat vuosisadat, ja **Hämes-Havusen** talonpoikaismiljöön tarina tuoksuu navetalta, leivinuunilta ja ikaikaiselta arjelta.

Jos kuljet **Alpon Savannille**, tavoitat **Alpo Koivumäen** unelman – eläinten valtakunnan keskellä romusta tulee taidetta. Tai **Kammikylässä**, missä **Erkki Kalliomäki** on rakentanut kokonaisen maailmansa, jonne kiire ei ulotu. Ja siellä jossain, hiljaisuuden laidalla, **Agnes Sjöbergin** henki – Suomen ensimmäinen naiseläinlääkäri – muistuttaa, että täältä on aina lähdetty rohkeasti. Tämä on eteläinen Etelä-Pohjanmaa: **metsäpeurojen maita**, ruoan tarinoita, ihmisten tekoja. Paikka, jossa historia ei ole museoesine, vaan tuore leipä, joka katetaan pöytään tänäänkin.

Mutta eteläisen Etelä-Pohjanmaan tarina ei ole koskaan valmis – se kasvaa murteessa, joka painetaan vaikka **murre-servetille**, ja loistaa silmäkulmassa kuin **Duudsonien** hulluus ja heittäytyminen. Rakkaus omaan seutuun näkyy niin **Tamsin Puutarhan** salaateissa kuin **Kauhajoen Laatuleipurien naurisleivässä**, joka maistuu lapsuudelle, pellolle ja perinteelle.

**Isojoki** pitää kiinni omaperäisyydestään – eihän sitä joka pitäjällä ole **maailman suurinta perunankuorimaveistä**, eikä maailmankuulua **perunankuorimisennätystä** vuodelta 1984. Täällä juhliataan arkisia ihmeitäkin, sillä tiedossa on, että koviakin aikoja on ollut, jolloin Isoollajoella on halla pannut aidanseipähätkin. Kauhajoen **Soppakoulun** kattiloissa ei haudutettu pelkästään ruokaa, vaan yhteisöllisyyttä ja ymmärrystä. Ja jos oikein tarkasti kuulostelee, saattaa tuuli kuljettaa viestin **Koskenkorvalta**, missä **viinatie** kulkee tarinoiden mukana. Se on myös kulttuuria, kuten **Kyrönkankaan kesätie**, joka halkoo ajan ja luonnon kuin vaeltaja ajatuksiaan.

Ja entäpä **mämmi ja Juha Mieto** – kaksi paikallista klassikkoa, joista kumpikin herättää kunnioitusta ja hymyä. Mieto on mies, jolle myös mämmi on maratoni: hitaasti nautitaan ja pitkälle kantaa. **Knuutilan kievarin** tarina ei ole pelkkää mennyttä – se on yhä läsnä, kun kahvi kaadetaan paksuun posliinikuppiin ja tarinat saavat jatkoa. Samoin **Nummijärven kievari**, jossa voi yhä tuntea sen ajan tuoksun, jolloin reki toi väkeä tansseihin ja jalkineet jätettiin eteisen penkille.

## 2: Luonto lautasella

- Missä ja miten luonto voisi näkyä ruokaelämyksissä?
- Liittyykö reittiin ruokailua luonnossa, retkieväitä tai luonnontuotteiden hyödyntämistä elämyksissä (poiminta, jatkojalostus, työpajat)?
- Voiko Geopark ja GEOfoor-teemaa hyödyntää jotenkin?
- Muita ideoita (Sisältö, tarinalliset elementit, palvelut/tuotteet, kenelle sopii?)



***”Luonto lautasella – kun metsä astuu sisään ravintolaan***

*Luonto voi olla läsnä ilman, että astutaan ulos. Se voi tuoksua kuusenkerkkäteessä, maistua riistassa ja näkyä maitohorsman kukassa lautasen reunalla. Se voi kertoa tarinaa katajanoksasta pöydällä, saviastioista ja revontulien hehkusta valokuvassa. Tuo luonto ravintolasi sisään: Käytä paikallisia ja villinä kasvaneita raaka-aineita. Kerro tarinat – pelloilta pöytään, metsästä lautaselle. Missä vilja kasvoi, kuka sai hirven saaliiksi ja kuka keitti mehun? Rakenna tunnelma, jossa luonto on läsnä valossa, tuoksussa ja tarinassa, hetki jossa asiakas unohtaa olevansa sisällä – koska metsä on tullut häntä vastaan.”*

# 2. Luonto lautasella

## Koristelu/ruoka

- Syötävät kukat, katajanoksat koristelussa
- Kuusenkerkät, kuusenkerkkäteet ja muut jalosteet
- Mahla
- Nokkoset ruoassa, hyvinvoinnissa
- Raparperi
- Sahti ja sen monet ulottuvuudet: juoma/limppu/jalkakylpy, saippua jne
- Mäskilimppu, mäskisämpylät
- Maitohorsma salaattiin parsan tilalle
- Tmi Tunnelmarin hillot ym. Tuotteet
- Makusiirapit yrteistä ym.
- Pellavan hyödyntäminen
- Hevieväät: Sahtilimppu, highland lihasäilyke, kukkasmäen mustikkamehu, nevalan perunamuusi, Ojalan pullapitko, Rantakallion salaattijuusto, Tamsin salaattia, Juustoportilta tuotteita
- Rantalan lihan tuotteet, säilykkeet, tuoreet ja savustetut lihat
- Riista: Hirvi, peura, kauris, jänis, kanalinnut, fasaani,
- Tyrni
- Yrittien uuttaminen teeksi ja juomiksi

## Tarinat

- Vilja viereiseltä pellolta, sienet lähimetsästä, marjat omasta puutarhasta
- Kalaisat järvet ja joet, joissa on kalastettu jo vuosisatojen ajan
- Suon mystiikka: Suosta on saatu elantoa ja leipää pöytään
- Läntinen ruokakulttuuri vs itäinen ruokakulttuuri: Perinteiden kohtaaminen
- Tarinat metsästyksestä, komeista saaliista ja kulmakunnan isoimmista hirven lapiosarvista
- GEOfood ruoan yhteys geologiaan, esimerkiksi Lauhanmaan hirviburger, jossa tarinalla on tärkeä roolinsa
- Jokaisenoikeuksista kertominen ja sen tarinallistaminen
- Yöttömän yön alla kasvanut vilja, pellava, peruna ja uniikki maku
- Revontulien hehkusta ja mystiikasta saa ruokailuun monta tarinaa
- Yhteys luontoon ei tule vain raaka-aineista, vaan myös siitä, missä ja miten syödään. Ulkona ruokailu, hiljaisuus, luonnon äänet, ympäröivä maisema

## Menetelmät

- Luksuruokaa avotulella
- Puhtaat maustetut ja aidot raaka-aineet
- Paikalliset astiat, keramiikka
- Ruoan valmistus paikanpäällä, esim. loimulohi, savustus
- Itse kerättyjen marjojen keruu, käsittely ja nauttaminen osana tuotteistettavaa palvelua
- Ruokatuliaisat: Sienisuola, yrttisuola, hillot, mehut
- Nuotion hyödyntäminen ruokailussa: Tikkupullat, pihvien paistaminen, eväslämpien lämmittäminen nuotiolla
- Erilaisien lätyjen paistaminen, taikinaan voisi laittaa yrtejä ja kerätä marjoja lisukkeeksi
- Eväspaketti ja reseptit/ohjeet pyöräretkelle mukaan
- Pop up ravintola metsässä (Esim. Metsäresto Viro)
- Aistiretket, joissa yhdistyy luonnonhavainnointi ja ruoan maistelu

## Tekemistä

- Ruokailu luonnossa, nuotio, eväät
- Eväskorien myynti
- Marjapolku
- Kotaruokailu
- 3 ruokalajin menu
- Tavallinen arkiruoka eri tavalla-kontrastit ”jäinen appelsiinilohko”
- Retkiruoka-kurssi
- Luonnon yrttien kerääminen ja niistä ruoan valmistaminen
- Kansallispuistojen hyödyntäminen, retkiopastukset ja juurevat eväät, pakkaukset, nokipannukahvit, maitopullot: Raaka-aineita luonnosta lisäksi
- Metsän eläinten bongaus, esim. hirvien, metsäpeurojen
- Sieniretket opastettuina
- Sienistä, marjoista, riistasta ruoanvalmistus kurssit
- Metsästysretkelle osallistuminen ja riistan käsittelykurssi perään, lopuksi ruokailu
- Nuotiomakkaran yhteydessä makkaratikon vuoleminen

# Luonto lautasella – elämys, joka alkaa sammalpoluilta

Kuvittele hetki: asiakas saapuu metsän siimekseen, missä katajanoksa tuoksuu jo ennen ensimmäistä suupalaa. Hän istuu nuotion äärelle, kuuntelee hiljaisuutta ja maistaa kuusenkerkkäsiirappia paistetun ahvenen kyljessä. Tämä ei ole vain ateria – tämä on tarina luonnosta, jonka juuret ulottuvat pellon pintaan, suon sammaleeseen ja jokiveden kirkkauteen.

Yrittäjälle *"luonto lautasella"* on enemmän kuin trendi. Se on mahdollisuus kytkeä matkailija maisemaan – antaa heidän kerätä nokkoset omiin käsiinsä, paistaa tikkupullaa itse veistetyllä makkaratikulla, maistaa maitohorsmaa salaattissa tai haistaa sahdin aromit limpun pinnassa.

Luonnosta voi syntyä:

- **Kolmen ruokalajin menu**, jossa juurekset on nostettu läheiseltä pellolta ja jälkiruoassa maistuu yöttömän yön tyrni.
- **Pop up -ravintola kuusimetsässä**, jossa lohi loimuaa ja jokaisella suupalalla on tarina.
- **Aistiretki**, jossa yhdistyvät luonnon havainnointi, villiyrttien tunnistus ja yhteinen nuotioateria.

Raaka-aineet eivät ole vain tuotteita – ne ovat kerrontaa:

**Mahla** virtaa keväällä kuin luonnon oma eliksiiri. **Pellava**, peruna ja vilja kantavat mukanaan tarinoita isovanhemmista ja ikaikaisesta elinkeinosta. **Riista**, kuten hirvi, jänis tai kanalintu, kertoo metsästyksen perinteistä ja sukupolvien yhteisestä saaliista.

Ja entäpä eväät? Ne voivat olla sahtilimppua, Highland-lihasäilykettä ja Kukkasmäen mustikkamehua – pakattuna huolella pyöräretken koriin reseptivihon kera. Kun luonto tuodaan osaksi ruokaa, ei kyse ole pelkästään syömisestä. Kyse on yhteydestä – maisemaan, aikaan, tarinaan. Se voi syntyä kotaruokailusta, sienikurssista, tai revontulien alla järjestetystä illallisesta. Se on luksusta ilman kimalletta – puhtaita makuja, aitoutta, elämyksiä.

# Kun luonto astui sisään – ravintola, jossa metsä hengittää

Asiakas avaa oven, ja ensimmäiseksi hän haistaa sen: hienovarainen savun ja kuusenkerkkäsiirapin tuoksu leijuu ilmassa. Pöytään kannetaan pellavalla peitetty leipäkori – sisältä löytyy lämmin mäskilimppu ja ohuet siivut katajanmarjoilla maustettua riistaa. Lautasen koristeena ei ole mikään satunnainen yrtti, vaan maitohorsman kukka, jonka keittiömestari itse keräsi aamuvarhain lähiniityltä.

Tässä ravintolassa luonto ei ole vain ruoka – se on kokemus. Se on tarina, joka alkaa lautaselta ja kulkee pellon halki metsään ja takaisin.

**Kuusenkerkkäteee höyryää savikupissa**, jonka on valmistanut paikallinen keramiikkataiteilija.

**Sahtilimpun maku** kertoo mallasperinteistä, ja **villiyrttien siirapit** viimeistelevät jälkiruoan, joka on saanut inspiraationsa yöttömästä yöstä. Valaisimet ovat muotoiltu heinänkorsista, pöytien koristeina katajanoksia. Seinällä roikkuu valokuva revontulista – juuri niistä, jotka hehkuivat taivaalla, kun ravintolan ensimmäinen riistamenukonsepti syntyi. Tarjoilija kertoo tarinan siitä, kuinka lähimetsän sienistä syntyy kolmen tunnin umamipohja, jota käytetään kastikkeessa.

Luonto tulee ravintolaan **valon, äänen, tuoksun ja tarinan kautta**. Se saa asiakkaan pysähtymään, kuuntelemaan, kysymään. Yhteys rakentuu uudelleen – ilman vaellussaappaita, mutta silti jalanjuurta myöten.

# 3: Ruokatuliaiset ja muistot

- Mitä vierailija voisi viedä mukanaan (uniikki, ainutlaatuinen, rajoitettu saatavuus)?
- Miten alue ja vierailu yhdistyy tuotteeseen?
- Millaiset käyntikohteet tai aktiviteetit tukevat tarinaa?
- Millainen pakkaus erottuu ja jättää muiston – miten alue jää ruoan kautta elämään?
- Muita ideoita (sisältö, tarinalliset elementit, palvelut/tuotteet, kenelle sopii)?



***”Elämykset unohtuvat – mutta maku jää.***

*Siksi parhaat tuliaiset eivät ole tavaroita, vaan tarinoita syötävässä muodossa. Hillopurkki, jossa maistuu mummolan metsä. Sienisuola, joka tuo mieleen syysretken kosteaan sammaleeseen. Limppu, joka leivottiin savusaunan naapurissa. Ruokatuliainen on enemmän kuin tuote – se on matkamuisto, johon on leivottu hetki, tunnelma ja paikallisuus. Se on viesti: **tässä kävin, tämän koin, ja halusin tuoda palasen sinullekin.***

*Tämä on mahdollisuus: Voit jalostaa ruoan muistoksi. Voit pakata elämyksen lasipurkkiin, eväspussiin tai kauniiseen etikettiin. Voit tehdä siitä lahjan, jonka asiakas ostaa mukaansa – ja palaa uudestaan, koska se maistui tarinalta.”*

# 3: Ruokatuliaiset ja muistot

- Kuivatut yrtit
- Pellavatuotteet, kuten Valo24h
- Matkatuliaisipaketti: Valo24h, Kukkasmäen hillo, murresevetit
- Leipomoiden tuotteet ja niiden pakkaukset
- Tervetuotteet
- Koskenkorva, Napue
- Riistatuotteet, säilykkeet
- Korput
- Savustetut suolat: esim. savusuola, savupaprika tai riistamausteet pienissä lasipurkeissa
- Kuusenkerkkäsiirappi -sopii juomiin, jäätelön päälle tai marinadeihin
- Mustaherukkasinappi, tai muutkin ideat sinappiin: perinteinen, mutta alueellinen tvisti
- Metsämarjagranola: mustikka–puolukka–kaura yhdistelmä, pakattu uudelleensuljettavaan pussiin
- Pienpanimotuotteet: etiketissä paikallinen tarina tai vanha valokuva
- Perinteiset maustekakut: kuivakakku, joka kestää kuljetusta (esim. piimäkakku)

## Tuotteet:

- Paikalliset tuotteet: hunajat, hillot, säilykkeet
- Kukkasmäki, Tmi Tunnelmari, Linseed, Luomanvarsi, Riverhills, Laidun Hereford
- Marjanpoimintapaketit
- Namituvan karkit, esim. pohjanmaan pastillit, Pöyröo puluveri
- Juustoportin tuotteet ja Juustoportille brändätyt tuotteet
- Sieni- ja yrittisuolat: niihin liittyen myös valmistuskurssi tai opastuspäivä
- Paikallinen leipäkulttuuri:
  - Ruisreikäleipä
  - Naurisleipä
  - Mallasleivät
  - Rieskat
- Leivontakurssi, josta saa leivän mukaan
- Ojalan Pakarin pikkuleivät
- MK Paali mustakaura tuotteet, Korvalaasen kaurahiutaleet
- Kammikylän terva

- Pakkaukset
- Pakkauksessa tulee näkyä paikallisuus
- Pakkaukseen yritystarina, esim. Korvalaasen tuotteet (ainakin qr-koodi)
- Perinneresepti mukaan
- Helavyö-salmiakkikuvio
- Ekologisuus pakkauksissa, pahvi, vaatimaton, mutta koristettu esim. tarralla, jossa logo tai yhtenäinen kuvio, joka kertoo alueen tarinasta
- Voisiko luoda tuliaisille jonkun logon? Makumuistoja Ruokaprovinssista tms
- Maista murrettä” -namipussi, jossa on murreseenoilla nimetyt karkit ja selitykset mukana
- Mummun reseptit” -sarja: Tuote mukana vanhanmallisella reseptikortilla tai QR-koodilla videomuotoon
- Ruokaretken eväspussi, jossa ohje reitille ja mukaan pakattu eväs
- Sesonkikohtaiset tuliaiset – esim. jouluksi tyrnimarmeladi ja kuivattu glögimauste, kesäksi raparperihillo ja nokkos-suola
- Makumuistoja lapsuudesta” -sarja – ruispala, hillopurkki, pieni limppari ja pakettin mukana tarina lapsuudesta Etelä-Pohjanmaalla

# Ideoita jatkojalostettaviksi tuliaisiksi...

## Sieniruokatuotteet ja -elämykset

- **Sieniruokapakkaus:** Pieni kokoelma kuivattuja sieniä (metsäsienet, kantarelli, herkkutatti) kauniisti pakattuna, mahdollisesti reseptikortin kera.
- **Sienichutneyt ja suolasienet:** Erilaisia sienistä valmistettuja lisäkkeitä (esim. suppilovahverot), jotka voivat tuoda ruokapöytään metsän makuja.
- **Sieniretken muistot:** Opastettu sieniretki, jonka päätteeksi osallistujat voivat viedä kotiin itse poimittuja sieniä ja oppia valmistamaan niistä herkullisia ruokia.
- **Sienisuola ja mausteet:** Paikallisten sieni- ja yrttien yhdistelmä, kuten mänty- tai kuusenhavu-maustesetti.

## Marja- ja mehutuliaisaiset

- **Marjahillot:** Erikoishillopurkkeja, joissa yhdistyvät marjat (esim. mustikka, puolukka, tyrni), ja pakkaus kertoo tarinan marjojen keruusta alueen metsässä tai pelloilla.
- **Kohdennetut marjapakkaukset:** Marjanpoimintapaketti, jossa mukana esimerkiksi kuivattuja marjoja ja reseptit marjakeittoon tai -piirakkaan.
- **Tyrni- ja raparperituotteet:** Tyrni- ja raparperisiirappia tai -hilloja, jotka tuovat esiin kauden maistuvimmat maut.

## Paikalliset leivontatuotteet

- **Ruisreikäleipä ja perinteiset leivonnaiset:** Ruisreikäleivän tai naurisleivän pakkaus, jossa mukana resepti ja pienen myyntitarinan kera paikallisen leipomon leivonnaisia.
- **Leivontakurssit ja leivän myyntipisteet:** Kurssi, jossa opastetaan perinteisten leivonnaisten, kuten mallasleivän, valmistuksessa.
- **Pikkuleivät ja pienet herkut:** Ojalan Pakarin pikkuleivät, jotka voi ostaa mukaan kätevässä pakkauksissa, jotka kertoo leivonnaisten syntytarinaa.

## Ekologiset ja kauniit pakkaukset

- **Luonnonmateriaaleista valmistetut pakkaukset:** Pahvi, pellava tai ekologinen muovi voivat olla osa pakkauksia. Voit sisällyttää myös tarinan pakkauksen valmistuksesta ja sen yhteyksistä alueen luontoon.
- **Itse tehtävät ruokatuliaisaiset:** Paikallisten kylien keramiikkapajojen tuotteet tai omatekoinen, luonnonmukainen pakkaus, jossa on itsetehty etiketti ja viesti.
- **Pakkausideat:** Hyödynnä yksinkertaisia, mutta kauniisti koristeltuja pakkauksia, jotka luovat vaikutelman käsityön ja paikallisuuden arvostuksesta.

# 4: pohjalaisuus

- Mitä meillä on, mitä ei ole muualla?
- Erottavuus muista reiteistä ja alueista?
- Vahvuudet tai miten heikkous käännetään valtiksi?
- Mikä voisi edustaa aluetta kulttuurin kautta ja toimia yhdistävänä tekijänä ruokateeman lisäksi, esim. taide, käsityö, sarjakuva, musiikki, vaatetus, murre...
- Muita ideoita (Sisältö, tarinalliset elementit, palvelut/tuotteet, kenelle sopii)?



*”Etelä-Pohjanmaan matkailuvaltti voisi olla alueen syvään juurtunut maatalousperinne yhdistettynä moderniin yrittäjyyteen ja luontomatkailuun. **Aito pohjalainen vieraanvaraisuus ja rento, mutta sydämellinen suhtautuminen matkailijoihin luo ympäristön, jossa vierailija voi kokea itsensä osaksi yhteisöä ja alueen elämää.** Tämän kaiken ympärille voi rakentaa elämyksellisiä matkoja, joissa yhdistyvät perinteet, luonto ja nykyaikainen paikallisuus.”*

# 4: pohjalaisuus

- Murre
- Suorapuheisuus
- Määrätietoisuus
- Sisu
- Vaatimattomuus kaunistaa
- Tarvitaan rohkeus puhua omaa murretta
- Ite taide = itte tehtyä
- Paikalliset erikoisuudet: Alpon savanni ja Kammikylä
- Pöyrööt
- Kiroileva siili
- Rehupiikles
- Häjyt-perinne
- Helavyöt
- Jussikuvio, Jussipaidat
- Lakeus
- Latomeret
- Kaksi kansallispuistoa
- Suot
- Perinnerakentaminen
- 2-fooninkiset talot, aitat, pohjalaistalot
- Aakeet ja laakeet maisemat
- Tekojärvet ja –mäet
- Perinteet
- Puukkokulttuuri: Pihalla pölkky ja siinä kyltti: ”puukoot tähän”
- Duudsonit
- Elonkerjuu
- Irina, Kleemola, Skädäm
- Paini ja pesäpallo
- Koripallo Karhubasket
- Keskiaikainen Kyrönkankaan kesätie, jota kulkeneet kuninkaat ja sotilaat
- Metsäneläimet
- Valosaasteeton
- Maaseudun normi arki =kaupunkilaisille eksoottista
- Suot
- Vilja-aitat
- Heikkouksia: syrjäinen sijainti, huonot tiet, pitkät välimatkat, vaatimattomuus
- Vahvuuksia: hiljaisuus, rauha, periksiantamattomuus, tehdään mitä luvataan
- Mahdollisuuksia: Monipuolinen luonto, kaksi kansallispuistoa, LH Geopark, Ruoka-aitta
- Ruokaprovinsi: paljon ruokatuotantoa ja raaka-aineita saatavilla

# Tätä voisi olla pohjalaisuus ruokamatkailussa

## Perinteet ja juuret:

- **Maatalouden perinteet:** Etelä-Pohjanmaan ruokamatkailu voi perustua vahvasti alueen maatalousperinteisiin, jotka ulottuvat vuosisatojen taakse. Täällä on vahva yhteys luontoon ja maaseutuelämään, ja sitä voisi hyödyntää esimerkiksi maatalon elämyksillä, kuten karjatilan tai viljatilun opastetuilla kierroksilla, joissa kerrotaan alueen viljelysperinteistä ja kotieläimistä.
- **Pohjalainen rakennusperinne ja kylät:** Alueen perinteiset rakennukset, kuten hirsimökkit, maatilat ja vanhat kylät, ovat matkailun kiinnostavia kohteita. Paikalliset museot, kotiseutumuseot ja tilavierailut voisivat tarjota syvällisiä tarinoita, joissa kävijä saa elämyksen ja voi tuntea itsensä osaksi tätä kulttuuria.
- **Ruisleipä ja muut perinneruoat:** Pohjalainen ruokakulttuuri on vahvasti yhteydessä maatalouteen, ja ruoka on yhä monille perheen keskiössä. Ruisleipä, mallasleivät, rieskat ja muut perinneruoat voivat olla keskiössä, kun matkailijat tutustuvat alueen makuihin ja perinteisiin. Maatilalla järjestettävät leivontakurssit, joissa paikalliset opettavat, kuinka tehdä oikeaa ruisleipää, voisivat olla suosittuja.

## Luonto ja rauha:

- **Pohjalainen luonto:** Alueen luonto on upea, ja vaikka se saattaa ulkopuolelta katsoen tuntua karulta, se on äärimmäisen kaunis ja rauhoittava. Järvet, metsät ja peltoaukeat luovat täydelliset puitteet luontomatkailulle. Luonnonläheiset elämykset, kuten kalastus, marjastus, sienestys ja metsäretket, voisivat vetää matkailijoita, jotka etsivät yhteyttä luontoon ja haluavat nauttia rauhasta ja hiljaisuudesta.
- **Yöttömän yön kokemus:** Etelä-Pohjanmaalla voi kokea upeita kesäyön hetkiä, ja yöttömän yön aikainen auringonlasku ja -nousu on taianomainen kokemus. Erilaiset illalliset ja nuotiohetket ulkona voivat tehdä matkailusta erityisen elämyksellisen.
- **Geologinen perintö:** Alueen geologia, kuten Lauhanvuoren alue, on mielenkiintoinen matkailuvaltti. GEOfood-konseptin esittely voisi houkutelaa matkailijoita, jotka arvostavat sekä luonnon että ruokakulttuurin yhdistämistä. Lauhanmaan hirviburgeri, joka kertoo alueen geologiasta ja luonnon historiasta, on yksi esimerkki siitä, miten luonto voi olla osa ruokamatkailuelämystä.

## Kulttuuri ja yhteisöllisyys:

- **Kansanperinne ja tarinat:** Pohjalaiset kansanperinteet ja tarinat ovat syvällä alueen kulttuurissa. Tarinat metsästyksestä, vanhoista kyläperinteistä ja hämäristä talven illoista voisivat luoda mielenkiintoisia matkailuelämyksiä.
- **Paikalliset festivaalit ja tapahtumat:** Etelä-Pohjanmaalla on monia mielenkiintoisia kulttuuritapahtumia, kuten perinteiset markkinat, spelit ja erilaiset festivaalit, joissa alueen kulttuuri tulee esiin. Näihin voisi yhdistää esimerkiksi ruokafestivaaleja, jotka keskittyvät alueen ainutlaatuisiin raaka-aineisiin.
- **Pohjalaiset ihmiset ja yrittäjät – matkailun vetovoimatekijä**
  - Autenttisuus, johon voi luottaa. "Meillä ei turhia koreilla – mutta maku on kohdillaan."
  - Vahvat yrittäjätarinat – kuinka pienestä on ponnistettu, ja miten intohimolla tehdään. Matkailija kiinnostuu ihmisestä tuotteen takana.
  - Pohjalaisilla on oma huumori, joskus jopa kuiva tai itsepäinen, mutta se jättää muistijäljen. Se voi näkyä esimerkiksi tuotenimissä, murrerunoissa tai tarinoinnissa. Tämä erottuvuus on vahvuus – sitä kannattaa viljellä ylpeydellä, ei peitellä.
  - Laatu ja ylpeys omasta työstä – tuotteet, palvelut ja ruokailuelämykset ovat viimeisteltäviä, mutta silti maanläheisiä.
  - Vaikka pohjalainen on ylpeä omista juuristaan, hän ei ole yksin. Yhteisöissä tehdään paljon yhdessä, ja tapahtumien ja matkailupalvelujen toteuttaminen onnistuu, kun ollaan valmiita tukemaan toisia. Kökkä-henki

## Nykyhetki ja innovatiivisuus:

- **Innovatiivisuus ja yrittäjäys:** Etelä-Pohjanmaalla on paljon yrittäjyyttä, joka nostaa esiin alueen dynaamisen ja eteenpäin katsovan luonteen. Paikalliset pienyrittäjät, jotka valmistavat korkealaatuisia elintarvikkeita, kuten juustoja, hilloja, savustettua lihaa ja kalatuotteita, voivat tarjota matkailijoille mahdollisuuden tutustua alueen makujen ja tuotteiden tekemiseen.
- **Erilaiset workshopit ja kurssit:** Paikallisten käsityöläisten ja pienyrittäjien pitämät kurssit voivat olla suuria vetonauloja. Esimerkiksi nuotion äärellä savustaminen, perinteisten marjamarmeladien valmistaminen tai suolapossun tekeminen tarjoaisivat matkailijoille henkilökohtaisia ja ainutlaatuisia kokemuksia.
- **Pohjalainen huumori ja vieraanvaraisuus:** Pohjalainen suorapuheisuus ja huumori ovat myös osa paikallista identiteettiä. Tämä ei ole pelkästään ilmapiiiri, vaan myös tärkeä osa matkailuelämystä. Vieraanvaraisuus ja suoraviivaisuus voivat houkutelaa matkailijoita, jotka etsivät aitoa, ilman "turistikikkailua" olevaa kokemusta.
- **Modernit majoitusmuodot:** Vaikka Etelä-Pohjanmaa on tunnettu perinteisistä maataloistaan, alueelta löytyy myös modernimpia majoitusmuotoja, kuten designmajoituksia ja rentouttavia boutique-hotelleja. Erityisesti ekologiset ja kestävästi rakennettavat majoitusratkaisut voisivat tuoda alueelle nuorempia matkailijoita.

# 5: Myynti ja markkinointi – Miten ruokareitti tai sen ympärille rakennettu paketti saadaan näkyväksi ja ostettavaksi?

- Miettikää oman alueenne näkökulmasta:
  - Omatoiminen vs. opastettu, miten myynti ja markkinointi eroaa näissä?
  - Onko reitti tai sen ympärille rakennettu paketti ympärivuotinen, sesonkituote, tilauksesta saatavilla?
  - Miten ja mistä asiakas löytää reitin ja/tai voi ostaa sen palvelut?
  - Miten ruokateemainen reitti houkuttelee asiakasta, mitä lisäarvoa asiakas saa siitä (mikä saa tekemään ostopäätöksen)?



# 5: Miten ruokamatkailua voitaisiin myydä ja markkinoida E-P:llä

## MITÄ:

- Esimerkkipaketit/reitit tarvitaan
  - Sähköiset, verkossa
  - Kaikille toimijoille saatavissa ja näkyvillä heidän sivuillaan
- Erilaisia reittejä ja kokonaisuuksia: Päivän, kahden, kolmen kokonaisuuksia
- Paikalliset erikoisuudet kokonaisuuksiksi
- Osallistujien osallistaminen → toiminnallisuus
- Otetaan mallia Taste Satakunnasta
- Luonto+ ITTE → Yhteys luontoon
- Ruoka-aitta, juurevuus, henkinen ja fyysinen hyvinvointi, pohjalainen rehtiys = vastuullisuus ja sen tuominen esiin tärkeää
- Ensin täytyy tunnistaa kohderyhmä ja asiakkaat: Keitä tavoittelemme. Potentiaalisia olisivat ainakin
  - Kotimaanmatkailijat: Lähirookaa arvostavat, kulttuurista ja luonnosta kiinnostuneet, lapsiperheet, eläkeläiset, city-väsyneet.
  - Kansainväliset vierailijat: Laadukkaista, autenttisista elämyksistä kiinnostuneet (esim. saksalaiset, hollantilaiset, japanilaiset, ruotsalaiset).
  - Ruokamatkailijat ja harrastajat: Slow food -fanit, retkeilijät, luonnonyrtytien keräilijät, perinneruokaintoilijat.
- Ryhmille sopivat palvelut ja kokonaisuudet erikseen yksittäisille matkailijoille tarkoitetuista kokonaisuuksista

## MISSÄ:

- Oma nettisivu ruokamatkailulle, joka linkitetään toimijoille
- Esimerkkipaketit myyntiin Puotirundille
- Jokaisen toimijan oma some: Insta, Face, TikTok, Youtube-videot
- Tapahtumien yhteyteen: Kauppojen Kauhajoki, Kauhajoen Ruokamessut, Asu ja Elä-messut
- Uutiskirjeet: Kunnat/toimijat
- Toimijoiden asiakasrekisterien rakentaminen ja hyödyntäminen
- Visit Seinäjoki Region Oy
- Visit Finland Datahub!
- Omat nettisivut käännetty myös englanniksi
- Blogit ja vaikuttajat
- Messut, matkailupisteet, kuten Juustoportti
- Toimijoiden omat sivut ja verkkokaupat: JOHKU yhteistyö
- Sesonkien mukaiset tuotteet myynnissä ajoissa, mutta oikeaan aikaan: Esim. Yötön yö, ruska, joulujuhlat, muut juhlapyhät.

## MITEN:

- Esimerkkipaketteihin toimijoiden sitoutuminen tärkeää
- Omatoimisia, mutta myös opastettuja kokonaisuuksia tarvitaan, säännölliset takuulähdöt esim. 6.6. klo 10
- Opastuksissa murteen hyödyntäminen rohkeasti
- Tarvitaan paljon kuvia, videoita ja aineistoa, esitteitä
- Suunnitelmallisesti, vuosikello, kalenteri, suunnitelma tarvitaan
- Kunnat sitouttaa toimijoita
- Virtuaaliopastukset, QR-koodien taakse laitettut videot, kannustavat omatoimisuuteen
- Säännöllinen ja systemaattinen tekeminen ja näkyminen
- Yhteistyön syventäminen, uusien palveluiden lanseeraaminen ja markkinointi olemassaoleville asiakkaille uutiskirjein ja markkinoinnin avulla
- Yrittäjät, kunnat, matkailutoimistot, koulut ja tapahtumajärjestäjät – yhteinen ääni kuuluu kauemmas
- GEOfood, Visit Finland, MTK, ProAgria – verkostoista lisävoimaa näkyvyyteen

# Missä ja miten Etelä-Pohjanmaan ruokamatkailua kannattaa markkinoida ja myydä? Simple to do-list:

## 1. Kohderyhmien tunnistaminen

- Ei myydä kaikille vauvasta vaariin, vaan valitaan oikea kohderyhmä, joka voisi olla E-P:lla esimerkiksi:
- Kotimaanmatkailijat: Lähiruokaa arvostavat, kulttuurista ja luonnosta kiinnostuneet, lapsiperheet, eläkeläiset, city-väsyneet.
- Kansainväliset vierailijat: Laadukkaista, autenttisista elämyksistä kiinnostuneet (esim. saksalaiset, hollantilaiset, japanilaiset, ruotsalaiset).
- Ruokamatkailijat ja harrastajat: Slow food -fanit, retkeilijät, luonnonyrttien keräilijät, perinneruokaintoilijat.

## 2. Myyntikanavat ja paikat

- Fyysinen myynti & näkyvyys
  - Matkailupisteet ja -alueet: Esimerkiksi Juustoportti, Härmän kylpylä, Ähtäri Zoo, Lauhanvuori-Hämeen kangas Geopark-keskus syksyllä jne.
  - Tapahtumat ja markkinat:
  - Kauhajoen Ruokamessut, Nummirock, Provinssi, Tangomarkkinat, Ilmajoen Musiikkijuhlat jne.
  - Lähiruokakaupat ja REKO-renkaat: Myyntipiste + matkailumateriaalia mukaan.
  - Kahvilat, majatalot, museot, tilapuodit, nähtävyyshoiteet: Paikallistuotteet näkyviin ja mukaanvieviksi – reseptikortti kylkeen!
  - Messut ja tapahtumat
- Digitaalinen näkyvyys & myynti
  - Omat nettisivut ja kävijäseuranta kuntoon, mahdolliset kielikäännökset, ainakin englanniksi
  - Google Business kuntoon ja karttalinkin tarkistus
  - Verkkokaupat jokaisella toimijalla ja ehkä jopa yhteistuumin: JOHKU? Jossa kurssit, tuotteet, elämykset, tuliaiset saisi yhdestä osoitteesta.
  - Matkailusivustot: Visit Finland (Visit Finland Datahub), Visit Seinäjoki Region Oy, Outdooractive – ruokaelämyksiä, tilavierailuja, oppaita mukaan.
  - Sosiaalinen media: Tarinat ja kuvat herättävät kiinnostuksen – IG ja TikTok lyhyet luonto+ruoka-videot, FB ja YouTube pidemmät tarinavideot.
  - Blogiyhteistyöt ja vaikuttajat: Lähiruokabloggaajat, retkeily- ja perhematkablogit – kutsu kylään, anna maistaa ja kerro tarina.

## 3. Miten markkinoida – mitä keinoja ja sävyjä käyttää?

- Viestin ydin: Miksi tänne? Aitous, puhtaus, paikallisuus. Luonto lautasella – konkreettisesti. Ruokaelämyksiä, joita ei saa muualta. Ihmisiä, jotka jäävät mieleen.
- Keinot ja työkalut
  - Tarinalähtöiset esittelyt: Yrittäjät, tilat, reseptit – kaikki tarinan kautta.
  - Hyvä kuvamateriaali ja video: Ruoka, maisema, ihmiset. Luonto & lautanen samassa kuvassa.
- Matkailupaketit: 1–3 päivän teemareitit ja/tai lahjapaketit: “Sahtia, savustusta ja suota” / “Metsäretki ja ruokaa tulella” / “Makumatka ruokaprovinssiin”.
- Tuliaisbrändi ja siihen yhtenäinen logo: Makumuisto Etelä-Pohjanmaalta / voisiko logolla olla yhteys Ruokaprovinssiin?? – (graafinen ilme toisi yhtenäisyyttä).

# SWOT Analyysi: Etelä-Pohjanmaan ruokamatkailu

## Mahdollisuudet

Elämyksellinen ruokamatkailu: Yhdistetään ruoka, tarinat ja luonto – esim. pop up -illalliset metsässä, nuotioateriat, retkiruoan kurssit, kotaruokailut.  
Ruokatuliaiset ja "makumuistot": Kehitetään selkeä tuoteperhe matkailijalle vietäväksi – aluebrändätyt tuotteet ja matkamuuistopaketit.  
Kansainvälisten trendien hyödyntäminen: Slow food, GEOfood, villiruoka ja kestävä matkailu tukevat Etelä-Pohjanmaan profiilia.  
Tarinoiden ja identiteetin hyödyntäminen: Pohjalainen mentaliteetti, huumori ja historia voivat tuoda erottuvuutta.  
Yhteistyö matkailun ja ruokatuottajien välillä: Ruokamatkailupaketit, tapahtumat, tilavierailut, kurssit ja työpajat.  
Digitaalisuus ja verkkokauppa: Tuotteiden myynti verkossa, QR-koodeilla lisätty tarinallisuus pakkauksiin.

## Vahvuudet

Vahva elintarviketuotanto: Alue tunnetaan Suomen "ruokaprovinssina" – laadukkaita raaka-aineita, kuten lihaa, viljaa, marjoja, maitoa ja juustoja.  
Paikalliset tuotteet ja yritykset: Runsaasti pieniä ja keskisuuria tuottajia, jotka tekevät aitoja, käsintehtyjä tuotteita (esim. hillot, säilykkeet, leivät).  
Kulttuurisesti rikas ruokaperinne: Perinneruoat, kuten ruisleipä, rieskat, kotijuusto ja juomien valmistuskulttuuri.  
Rehellinen ja konstailematon ilmapiiri: Pohjalainen suorapuheisuus ja aitous luovat vieraanvaraisen ja tunnistettavan brändin.  
Luonnon puhtaus: Puhtaat raaka-aineet ja puhdas luonto ovat valttikortteja kansainvälisille ja kotimaisille matkailijoille.  
Ruokamatkailun ja lähiruoan trendi: Kasvava kiinnostus paikallisuuteen, alkuperään ja tarinallisuuteen sopii alueen profiiliin.

## Uhat

Kilpailu muilta ruokamatkailualueilta: Esimerkiksi Turun seutu, Lappi tai Pohjois-Karjala saattavat houkuttaa samoilla teemoilla.  
Aluebrändin epäselvyys: Jos Etelä-Pohjanmaa ei löydä omaa selkeää ja tunnistettavaa ruokamatkailuidentiteettiään, se jää isompien varjoon.  
Yrittäjien jaksaminen ja resurssit: Pienyrittäjät voivat uupua, jos matkailun kehittämiseen ei ole riittävästi tukea tai aikaa.  
Luonnon hyödyntämisen rajoitukset: Jokaisenoikeudet ja luonnonsuojelulliset näkökulmat voivat rajoittaa joidenkin palveluiden kehittämistä.  
Ilmastonmuutoksen vaikutukset maatalouteen: Sään ääri-ilmiöt ja satovaihtelut voivat vaikuttaa raaka-aineiden saatavuuteen ja laatuun.

## Heikkoudet

Matkailupalvelujen hajanaisuus: Palveluketjut eivät aina ole valmiita – vaikea ostaa valmista elämystä.  
Markkinoinnin ja brändin hajanaisuus: Etelä-Pohjanmaan ruokamatkailubrändi ei ole vielä valtakunnallisesti tai kansainvälisesti riittävän tunnettu.  
Ruokamatkailun tuotteistus kesken: Monet paikalliset herkut ja elämykset eivät ole vielä tuotteistettu matkailijoita varten.  
Kulkuyhteyksien ja saavutettavuuden haasteet: Erityisesti kansainvälisille matkailijoille pääsy alueelle voi olla hankalaa.  
Kulttuurinen vaatimattomuus: Alueen ihmiset eivät aina tuo ylpeästi esiin omaa osaamistaan tai ainutlaatuisia perinteitään.



# Kiitos!

**Yhteystiedot: Teija Koivisto**

**[Teija.koivisto@kauhajoki.fi](mailto:Teija.koivisto@kauhajoki.fi)**

**Puh. 040-559 3114**

**Aineistot on tuotettu osana Leader Suupohjan EU:n maaseuturahoituksesta rahoitettua Maut matkailuelämyksiksi-hanketta.**

