

# MATSUTAKE

## – HIMOITTU HERKKU Riina Karjalainen

*Matsutake (Tricholoma matsutake) eli männyntuoksuvalmuska kasvaa myös Suomen kuivilla kankailla. Täällä matsutake ei ole yleisesti käytetty ruokasieni, sen sijaan Japanissa se on suurta herkkua. Nyt kiinnostus sientä kohtaan on Suomessakin herännyt.*

Suomessa on viime vuosina herätty pohtimaan matsutaken taloudellista hyödyntämistä. Sitä tutkitaan Metlan tutkimushankkeessa ”Matsutake – vientituote Japaniin”. Hankkeessa kartoitetaan, kuinka paljon matsutakea löytyy Pohjois-Satakunnan ja Sata-Hämeen metsistä ja onko sen vienti Japaniin kannattavaa. Tavoitteena on kouluttaa paikallisia poimijoita tunnistamaan laji ja löytämään sille tyypilliset kasvupaikat. Kansalaisten vihjeitä esiintymispaikoista on saatu ympäri Suomea. Niiden perusteella kartoitetaan sienien levinneisyyttä ja sadon ajoittamista Suomessa.

Matsutaken tunnistettavimpiin ominaisuuksiin kuuluu sen voimakkaan makea tuoksu. Suomessa sitä löytää todennäköisimmin mäntykankailla, sillä se tarvitsee isäntäkasvikseen männyn. Matsutake on japania ja nimi juontuu sanoista matsu (mänty) ja take (sieni). Sienen japaninkielistä nimeä käytetään myös Suomessa.

Japanin ja Suomen lisäksi matsutake kasvaa myös muun muassa Ruotsissa, Kiinassa ja Korean niemimaalla.

### Japanissa on matsutakenälkä

Matsutaken suurimmat markkinat ovat Japanissa. Siellä sitä pidetään hyvin kallisarvoisena ja sen kysyntä on suurta. 1940-luvulla Japanin oma matsutakesato ylsi jopa 12 miljoonaan kiloon, mutta

nykyisin omaa satoa saadaan vain noin 200 000 kiloa. Sadon romahtamisen syytä ei tiedetä.

Koska oma sato ei riitä tyydyttämään japanilaisten matsutakenälkää, sientä tuodaan Kiinasta ja Etelä-Koreasta. Myös Ruotsista sitä on viety Japanin markkinoille jo parin vuoden ajan. Sen sukulaislajeja lännentuoksuvalmuskaa ja eteläntuoksuvalmuskaa viedään Japaniin Pohjois-Amerikasta ja Väli-meren ympäristöstä. Japanilaiset eivät kuitenkaan pidä niitä aidon matsutaken veroisina.

### Logistiikka viennin haaste

Metlan matsutake-hankkeen tutkijan **Eira-Maija Savosen** mukaan matsutaken vientimahdollisuudet Japaniin näyttävät hyviltä.

Meikäläinen matsutake on laadukas ja Suomella on Japanissa hyvä maine. Se luo hyvät lähtökohdat viennille. Sato kuitenkin vaihtelee Suomessa suuresti, mikä on haasteellista mahdolliselle liiketoiminnalle.

– Kesä 2006 oli matsutaken kasvulle huono ja siten sato syksyllä jäi pieneksi, Savonen sanoo. Matsutake pitää kosteudesta, erityisesti kasvua suosivat runsaat sateet noin kuukautta ennen satokauden alkua.

– Heinäkuussa sateli mukavasti, joten tänä vuonna sadosta tuli runsas, Savonen toteaa.

Onnistuneen viennin edellytyksenä on sienien tuoreus. Ne on hyvä saada Japanin markkinoille noin kolmen päivän kuluessa poimimisesta.

– Se on haaste logistiikalle, mutta jos ruotsalaiset ovat siinä onnistuneet, miksi emme mekin, Savonen miettii.

### Keisareiden herkusta arvostetuksi ruokasieneksi

Japanissa matsutaken tarunhoitoinen maine juontaa juurensa sen historiaan jumalten ruokana. Aikoinaan vain jumalten jälkeläisinä pidetyt Japanin keisariperheen jäsenet saivat syödä sitä, muilta herkkua oli kokonaan kielletty.

Japanissa matsutakea saatetaan maksaa uskomattoman paljon, jopa 600–700 euroa kilolta.

Suurin osa sienistä myydään tukkutoreilla, joista suurin on Tsukiji Tokiossa. Sienet myydään yleensä huutokaupalla, mikä myös on omiaan nostamaan hintaa. ►►

*”Japanissa matsutakesta saatetaan maksaa uskomattoman paljon, jopa 600–700 euroa kilolta.”*

*”Tässä se on!” Metlan tutkija Eira-Maija Savonen kouluttaa poimijoita tunnistamaan matsutaken ja löytämään sille tyypilliset kasvupaikat.*





Metla/Erkki Oksanen

Matsutaken voi löytää mäntykankailla. Sienestäjien vihjeiden perusteella karotetaan sen levinneisyyttä ja sadon ajoittumista.

## Matsutake eli männyn tuoksuvalmuska

### Tuntomerkit

- isokokoinen, kiinteämaltoinen
- valkoiset heltat
- lakin pinnalla suuria, tumman punaruskeita suomuja (lakin pinta näyttää märältä vasikan nahalta)
- nuoressa sienessä jalan ja lakin reunan välissä heltoja peittävä suojuus, josta lakin kasvaessa jää jalkaan hahtuvainen rengas
- valkoinen malto
- tuoksu mausteisen makea, erityisesti vanhemmiten

### Kasvupaikat

- hiekkaiset, mäntyvaltaisetankaat, joissa ohut humuskerros, ja jopa kasvittomia laikkuja
- pohjakerroksessa poronjäkäliä ja seinäsammalta
- kenttäkerroksessa muun muassa kanervaa ja puolukkaa

### Satokausi

- heinäkuun lopulta lokakuun alkuun

### Ilmoita havainnoista Metlaan

Havainnot matsutaken löytöpaikoista ovat tervetulleita kaikkialta Suomesta. Jos löydät matsutaken Pohjois-Satakunnan tai Sata-Hämeen alueelta (esim. Honkajoki, Ikaalinen, Jämijärvi, Kankaanpää, Karvia, Kihniö, Parkano), voimme halutessasi tehdä myös lajinmäärityksen.

Havainnoista voit ilmoittaa osoitteessa [www.metla.fi/tutkimus/matsutake/](http://www.metla.fi/tutkimus/matsutake/), sähköpostilla (sari.kuusikko@metla.fi) tai puhelimitse (p. 050 391 4044).

Matsutakella on pitkät perinteet Japanissa. Sitä käsitteleviä tekstejä on jopa 700-luvulta. Nykyään sieni on Japanissa arvostetuin ruokasieni ja suosittu esimerkiksi liikelahjana. Sitä annetaan lahjaksi pienissä puisissa laatikoissa, joihin laitetaan koristeeksi saniaisen lehtiä. Japanissa myös pidetään matsutake-festivaaleja syksyisin.

### Pienet ja nuoret tuoksuavat parhaiten

Savonen on maistanut japanilaisen kokin tekemää matsutakekeittoa ja kuvailee elämystä miellyttäväksi. Itse sieni on hänen mukaansa tiivisrakenteinen ja siinä riittää purtavaa. Savosen mukaan sienien tuoksun säilyttäminen ruoassa on japanilaisille erityisen tärkeää.

Aidon japanilaisen matsutakekeiton tuoksu on makea. Japanissa valmistetaan jopa matsutakelle tuoksuva esanssia, jota voidaan lisätä esimerkiksi riisiin, jotta siihen saadaan matsutakelle ominainen tuoksu. Suomalaisten tapa peittää sienien oma maku paistamalla se sipulin kera kermassa voi tuntua japanilaisista kummalliselta.

Aidon tuoksun ja maun lisäksi matsutaken koko on toinen tärkeä seikka japanilaisille. Nuorissa ja pienissä sienissä tuoksu on parhaimmillaan ja niiden heltat ovat vielä kokonaan suojuksalvon peitossa. Kaikkein pienimmät, vielä avautumattomat ”nuput” ovat Japanissa kaikkein arvokkaimpia. Myös suurista sienistä saatetaan maksaa korkeita hintoja, jos sieni on hyväkuntoinen ja lakin liepeet kääntyvät alaspäin.

### Vuoden sieni

Metlan keväällä 2006 alkaneen matsutake-hankkeen oli alun perin tarkoitus

keskittyä Pohjois-Satakunnan ja Sata-Hämeen alueisiin. Tutkimus on kuitenkin kehittynyt ensin valtakunnalliseksi ja myöhemmin myös kansainväliseksi.

Media ja sieniharrastajat ympäri Suomen ovat olleet kiinnostuneita matsutakeesta ja Metlan tutkimuksiin on käynyt tutustumassa myös useita japanilaisryhmiä. Kun matsutake-hanke käynnistyi, Parkanon kaupungintalolla pidettiin pieni tiedotustilaisuus, johon odotettiin kahtakymmentä ihmistä. Paikalle tuli 120.

Äskettäin Arktiset Aromit valitsi matsutaken vuoden 2007 sieneksi. Arktiset Aromit on valtakunnallinen luonnonmarjojen, sienien ja yrttien käyttöä edistävä järjestö. Kauppa-sieniluetteloon matsutake hyväksyttiin keväällä 2007. ■

**Lisätietoja:**  
[www.metla.fi/tutkimus/matsutake/](http://www.metla.fi/tutkimus/matsutake/)



Metla/Erkki Oksanen