

Simo Moisio
Toiminnanjohtaja
Arktiset Aromit ry

Matsutake – vuoden sienä 2007

Matsutaken tie Suomessa virallisesti hyväksytyksi kauppasieneksi on kestänyt vuosia. Kauppa- ja teollisuusministeriö nimesi vuonna 2004 työryhmän uudistamaan kasvisasetuksia. Tuohon työryhmään kutsuttiin myös Arktiset Aromit ry:n edustaja tehtävänä koota tietoa luonnontuotteisiin liittyvän lainsäädännön uudistamista varten. Työryhmässä Arktiset Aromit ry kartoitti myös uusien kauppasienten tarpeen. Uusiksi kauppasieniksi sienineuvojat, oppilaitokset, projektit ja tutkijat esittivät noin 15 uutta sienilajia. Näistä Arktiset Aromit ry pyysi yritysten kommentteja. Yritykset olivat valmiita hyväksymään uudeksi kauppasieneksi vain yhden - matsutaken. Niinpä Arktiset Aromit ry esitti vain tuon sienien ottamista mukaan uutena kauppasieninä.

KTM:n työryhmän esitysten mukaisesti uusi ruokasieniasetus astui voimaan vuosien 2006-2007 vaihteessa. Tuossa asetuksessa kauppasienten nimeäminen siirrettiin KTM:ltä Elintarviketurvallisuusvirastolle. EVIRA ei heti uutta esitettyä kauppasientä hyväksynyt vaan vaati taustatietoa siitä onko sientä käytetty Suomessa tai muussa EU jäsenmaassa elintarvikkeena ennen vuotta 1997. Mikäli sientä ei olisi käytetty, olisi ko. sienelle pitänyt tehdä laajat turvallisuustestit ja hyväksyttävä se EU:n uusielintarvikelainsäädännön mukaisesti. Arktiset Aromit ry keräsi taustatietoa myös tähän ja sattumalta löytyi myös kuvan Anuga messuilta 1990-luvun puolivälistä, jolloin kanadalaisyritys markkinoi Pinemushroom –sientä Kölnissä. Näin matsutake eli tuoksuvalmuska hyväksyttiin virallisesti Suomessa kauppasieneksi 16.4. 2007.

Arktiset Aromit ry valitsi tuoksuvalmuskan jo ennen sen kauppasieneksi hyväksymistä vuoden sieneksi ja painatti siitä yli 60 000 postikorttia jaettaviksi järjestöjen, ravintoloiden ja luonnontuotealan yritysten välityksellä kuluttajille. Jakelu toteutettiin heti sienien tultua hyväksytyksi kauppasieneksi. Yhdistys valmisti sienestä myös esitteen, jota on jaettu 10 000 kappaletta kaikkialle Suomeen. Esitteen tarkoitus on edistää sienien tuntemista ja innostaa poimijoita ottamaan sitä talteen.

Matsutake –esitteessä on sienä jaoteltu kuuteen eri laatuluokkaan. Nämä on toteutettu mukaellen amerikkalaisen matsutaken laatuluokituksesta. Laatuluokista ainoastaan kolmen ensimmäisen luokan mukaiset sienet soveltuvat vietäväksi tuoreena Japaniin. Muut voidaan käyttää joko Suomessa tai valmistaa niistä elintarvikkeita. Sienä vietäessä on myös muistettava, että eri japanilaisostajille sienien laatuvaatimukset poikkeavat toisistaan. Kannattaa siis neuvotella tarkasti sienien ostajan kanssa laatuvaatimuksista.

Matsutakea poimittaessa jalka nostetaan kiertävällä liikkeellä varovasti ylös maasta. Sienien kasvupaikalla kannattaa käydä kahdesti viikossa, jolloin voi löytää korkealaatuisimmat sienet. Sienien voi poimia kertakäyttökäsineillä, jolloin ihon rasvaa ei tartu sieneen. Sienien jalkaa ei saa koskaan leikata veitsellä, vaan jalka puhdistetaan sieniharjalla. Sienet tulee saada mahdollisimman nopeasti kylmään. Lajitellut ja puhdistetut sienet laitetaan joko yhteen kerrokseen tai kerroksittain siten, että kerrosten väliin tulee voipaperi. Sienet kuljetetaan myyntiin poimintapäivänä. Sienten kaupallisen poimijan kannattaa tutustua uuteen ruokasieniasetukseen ja ostotoiminnan omavalvonnan sääntöihin. Ne löytyvät mm. Arktiset Aromit ry:n kotisivuilta: www.arktisetaromit.fi. Myös tuoksuvalmuskastasta kertova esite on tulostettavissa noilta sivuilta. Matsutakella on mahdollisuuksia jatkossa. Mutta tuottaako sienä meillä hyvän sadon vain sadekesinä ja silloinkin pääosin Pohjois-Suomessa, sen saamme nähdä jatkossa.

