

Matsutake -seminaari

Kihniössä 23.–25.9.2007



Tuoksuvalmuska (*Tricholoma matsutake*), japaniksi matsutake on Suomen vuoden sieni 2007. Se on juuri hyväksytty Suomen kauppasienuetteloon. Tuoksuvalmuska on suomalaisille vielä varsin tuntematon sieni, mutta Japanissa se on arvokas herkku. Matsutaken huutokauppahinta voi nousta jopa 800 euroon kilolta.

Metsäntutkimuslaitos järjestää 23.–25.9. Kihniössä Pirkanmaalla seminaarin, jossa huippuasiantuntijat Japanista, Ruotsista ja Suomesta kertovat matsutakeesta sekä sen hyödyntämisestä ja kaupallisista mahdollisuuksista.

Tervetuloa paikan päälle kuulemaan lisää! Voit valita koko seminaaripaketin tai tulla paikalle vaikkapa vain yhdeksi päiväksi.



www.metla.fi/tutkimus/matsutake

Ohjelma

Sunnuntai 23.9.

Kokoontuminen Kihniön Pyhäniemeen ja majoittuminen, Holiday Club Resorts Pyhäniemi (Pyhäniementie 251, Kihniö)

17.00 – 21.00 Ilmoittautuminen

18.00 – 21.00 Tervetuliaisillanvietto, Ravintola Kretanekka, Pyhäniemi





Maanantai 24.9.

Tutkimuspäivä: Matsutake-tutkimus Japanissa, Ruotsissa ja Suomessa

Puumila Taitotalo, Kihniö (Kuruntie 1-3) www.puumila.com
seminaarikielenä englanti

- 10.00 – 10.15 Avaussanat
 10.15 – 10.30 Tuoksuvalmuska (*Tricholoma matsutake*) – vuoden sieni – *Simo Moisio, Arktiset Aromit*
 10.30 – 11.30 Matsutake-tutkimus Japanissa – *Apulaisprof. A. Yamada, Shinshun yliopisto*
 11.30 – 12.30 **Lounas**
 12.00 – 12.30 Lehdistötilaisuus
 12.30 – 13.15 Sääolosuhteiden vaikutus matsutake-satoihin, mitä siitä tiedetään? – *Apulaisprof. A. Yamada*
 13.15 - 14.00 Pystytäänkö matsutaken sienirihmaston kasvuun vaikuttamaan? – *Tutkija Lu-Min Vaario, Metla*
 14.00 – 14.20 **Iltapäiväkahvi**
 14.20 – 14.50 Matsutake-tutkimus Ruotsissa ja kokemukset vientikaupasta – *Niclas Bergius, Swedish Matsutake*
 14.50 – 15.20 Matsutake Suomessa – *Tutkija Eira-Maija Savonen, Metla*
 15.20 – 16.30 Muut mahdolliset esitelmät
 19.00 – Seminaari-illallinen Ravintola Kretanekassa, Pyhäniemi, Kihniö



Tiistai 25.9.

Yleisöpäivä: Matsutaken poiminta, hyödyntäminen ja kauppa

Puumilan Taitotalo, Kihniö (Kuruntie 1–3)
seminaarikielenä suomi

- 9.30 – 10.00 Ilmoittautuminen
 10.00 – 10.05 Avaussanat
 10.05 – 10.35 Matsutake Japanissa: historia, markkinat ja käyttö – *Dosentti Marja Härkönen, Helsingin yliopisto*
 10.35 – 11.05 Matsutake Suomessa – *Tutkija Eira-Maija Savonen, Metla*
 11.05 – 11.35 Näin tunnistan tuoksuvalmuskan – *Sieniasiantuntija Lasse Kosonen*
 11.35 – 12.00 Koiran käyttö tuoksuvalmuskan etsinnässä – *Informaatikko Arja Hyvärinen, Metla*
 12.00 – 13.00 **Lounas**
 13.00 – 13.20 Matsutaken laatuluokitus ja pakkaaminen – *Simo Moisio, Arktiset Aromit*
 13.20 – 13.50 Miten sienet metsästä markkinoille? Kerääjärenkaan toiminta – *Metsänhoitaja, yrittäjä Kimmo af Ursin*
 13.50 – 14.10 Miten matsutake saadaan Japanin markkinoille? Paperisota ja miten siitä selvitään. – *Riitta Blue, Satakunnan ammattikorkeakoulu*
 14.10 – 14.30 Ensimmäiset kokemukset matsutaken viennistä Japaniin. – *Krister Karttunen, Baabeli Ky*
 14.30 – 15.00 **Iltapäiväkahvi**
 15.00 – 15.30 Matsutake ruoanlaitossa. – *Ravintoloitsija Hideo Otani ja japaniasiantuntija Tero Salomaa*
 15.30 – 16.00 Tekemisissä japanilaisten kanssa – mitä pitää ottaa huomioon? – *Tero Salomaa*
 16.00 – Loppukeskustelu



Seminaarihinnat:

23.–24.9. Tutkimuspäivä **120 €**

Hinta sisältää sunnuntain tervetuliaisillanvieton, maanantain seminaarin, kahvit, lounaan, seminaaripäivällisen ja tietopaketin matsutakesta.

25.9. Yleisöpäivä **35 €**

Hinta sisältää tiistain seminaarin, kahvin, lounaan ja tietopaketin matsutakesta.

Seminaarimaksut maksetaan mieluiten etukäteen; laskutamme seminaarimaksut ennen tapahtumaa. Tarvittaessa voi myös maksaa käteisellä paikan päällä.

Ilmoittautuminen:

Varaa paikkasi (paikkoja rajoitetusti): tuire.kilponen@metla.fi tai 010 211 4076

Ilmoittautumiset viimeistään 17.9.

Lisätietoja:

eira-maija.savonen@metla.fi 010 211 4048

tytti.sarjala@metla.fi 010 211 4064

juha-matti.markkola@metla.fi 010 211 4068

Majoittuminen:

Holiday Club Resorts Pyhäniemi, Kihniö, 35 –70 €/hlö/yo. Varaukset ja lisätietoja: puh. (03) 444 0206, margit@kihnioplika.com, www.pyhaniemi.com

Yhteydet Kihniöön:

Kihniö sijaitsee Luoteis-Pirkanmaalla valtatie 23 varrella, lähellä kolmostietä. Ajomatkat: Tampereelle 112 km, Seinäjoelle 80 km, Poriin 121 km ja Jyväskylään 150 km. Ajomatka Parkanon rautatieasemalle kestää noin 20 minuuttia. Junamatka Parkanosta Tampereelle kestää 37 minuuttia ja Helsinkiin 2½ tuntia.

**Linkit:**

www.metla.fi/tutkimus/matsutake

www.metla.fi/pa

www.puumila.com/

www.pyhaniemi.com

www.kihnio.fi

Matsutake – vientituote Japaniin -hanke

METLA

