



Kaikki uusi alkaa aina jostain ja joskus, ja nyt on alkanut pähkinöiden viljely Suomessa. Se voi tuntua pieneltä ja haihattelulta, mutta ilmastonmuutos etenee, omavaraisuus nousee arvossa ja viljelytavat muuttuvat.

# Nämä miehet tuovat PÄHKINÄT SUOMEEN

Joel Rosenberg (vasemmalla) on perusteellinen viljelykokeilija, "pähkinämies" ja tietokirjailija Tampereelta, Jukka Reinikainen on Arboretum Mustilan pitkäaikainen toiminnanjohtaja, Janne Lassila on hyötytarhuriittaja Varsinais-Suomesta, Juha Ujula on puutarha-alan opettaja ja eksoottisten kasvien kasvattaja Lounaisrannikolta, Vesa Muurila on Vakka-Taimen ja Suomen suurimman pähkinäviljelmän pitäjä Pyhärannassa ja oikealla on Jari Ruusupuuh, joka on pitkälinjan pähkinä- ja erikoiskasviharrastaja. Miehet kuvattiin 21. lokakuuta Livian huvimajan pähkinäpensaassa edessä Tuorlassa.

”Kun olemme näin uuden asian parissa,  
kaikki tiedonmuruset ovat tarpeen.”

TEKSTI JA KUVAT: ELINA VUORI

**P**ähkinäpensas on ollut suomalaisten ruokakasvi tuhansia vuosia, mutta sen varsinen viljely on vasta alussa. Meillä voisi menestyä myös ainakin parikymmentä muuta syötäviä pähkinöitä tuottavaa puuvartista. Näihin keskittyy kolmisen vuotta käynnissä ollut pähkinähanke. Pähkinähanke on Arboretum Mustilan ja Vakka-Taimen käynnistämä hanke, jonka tavoitteena on löytää uusia Suomessa menestyviä pähkinäkasveja. Yhtä aikaa jatketaan lupaavien kotimaisten pähkinäpensaskantojen etsimistä sekä hankitaan uutta koemateriaalia etenkin saksanpähkinöistä ja muista jalopähkinälajeista sekä myös hikkoreista ja kastanjoista sekä syötäväksi soveltuvi-  
ta tammilajeista.

– Kiitän lämpimästi kaikkia seminaarin järjestelijöitä. Olemme saaneet näin paljon ”hulluutta” paikalle yhtä aikaa, mikä on todella hienoa. Kun olemme näin uuden asian parissa, kaikki tiedonmuruset ovat tarpeen, lausui **Jukka Reinikainen** pähkinähankkeen puolesta satapäisen seminaariyleisön edessä loka-kuussa Livian koululla Tuorlassa Piikkiössä.

### Pähkinäpensaasta on jo aloitettu

Suomen luonnonvaraisiin kasveihin kuuluva (euroopan)pähkinäpensas – eli hasselpähkinä – on ilmeisin ja varmin valinta pähkinäkasviksi. Vakka-Taimella on Pyhärannassa noin 400 pensaan 2004 perustettu viljelmä. Suunnitteilla on perustaa kaupallinen viljelmä jopa Pohjois-Savoon. Meitä lähimmät kaupalliset viljelmät ovat Latviassa, Liettuassa ja Tanskassa.

– Kotimaiset luonnonkannat ovat hyvämakuisia, mutta kooltaan keskimäärin pieniä. Minulla on kokeilussa 25 eri hasselpähkinän lajiketta, joista jo näkee, mikä meillä olisi hyvä, kertoo ”pähkinämies” **Joel Rosenberg**.

Pähkinäpensas vaatii hyvin menestyäkseen lämpimän, aurinkoisen paikan ja kevyehkön maan. Luonnonkannoille riittää kypsymiseen lämpösummaksi 1 200–1300, joka toteutuu jo laajoilla aloilla Suomessa. Viime vuosien lämpösummat etelässä ovat olleet noin 1 500, ja ennuste on, että ne nousevat jopa 2 200 asteeseen tämän vuosisadan lopulla.

– Hassellajikkeet vaativat selvästi pidemmän kasvukauden kuin luonnonkannat. Lajikkeiden hedekukinta ei aina onnistu, joten tarvitaan kotimaisia pensaita pölyttäviksi. Kannattaa myös muistaa, että pähkinäpensas on jaksoittainen, Rosenberg kertoo.

### Sivusatona tryffeleitä

Vakka-Taimen pähkinäviljelmä on **Vesa Muurisen** mukaan perustettu harrastuksellista ja ideologisista syistä. Taimet on kasvatettu Pyhärannan ja Laitilan luonnonkantojen siemenistä.

– Kuusi uhkaa meidän luonnonvaraisia pähkinälehtojamme nykyään, Muurinen sanoo.

Tarha on kohta parikymmenvuotias ja satoa tulee niin hyvin, että sitä riittää oravien ja pähkinähakkien jälkeenkäin myytäväksi.

– Keräämme sekä maasta että vetämällä oksia koukulla alas, jolloin pähkinät kerätään omenanpoimintalaukkuun. Työmäärä on satoon nähden kova. Myös itsepoimintaa olemme käyttäneet, selvittää Muurinen.

Suomalaisen pähkinän kilohinta on noin 15 euroa. Sato on mennyt sekä lisäykseen että esimerkiksi ravintoloille tai muuten syötiin.

– Parhaimmillaan olemme saaneet yli neljä kiloa pensaasta, mutta jo puoleen kiloon saa olla tyytyväinen. Alle gramman painoisia pähkinöitä ei kannata kerätä.

Muurisen kokemus hassellajikkeista on, että ne eivät ole kovin satovarmoja. Joinakin vuosina satoa ei tule lainkaan. Kotimaisista tulee sentään joka vuosi jotain.

– Parasta pähkinäviljelyssä on, että sen alle olemme saaneet hyvät olot kevatkukkijoille. Se näky on upea. Myös tryffeleitä on sinne tullut aivan itsestään, Muurinen kertoo.

### Vakavaa pähkinäharrastusta

Pähkinäkasvatus voi kulkea myös suvussa, kuten **Kari Stenbergilla** Hyvinkäällä. Jo hänen isänsä vei hänet pikkupoikana pähkinälehtoon 1960-luvulla. Myös Stenbergin setä ja täti olivat innostuneita pähkinöistä ja keräsivät niitä syötäväksi.

– Isältä opin paikkoja, missä pähkinöitä kasvaa, ja keräsin taimia joka paikasta. Vuosien varrella olen kerännyt taimia laajalti. Näin minulle on tullut oma tarha vuosien saatossa. Kaikilla pensailla on tarina, ja nyt olen saanut ne kirjattua talteenkin, Stenberg kertoo.

### Jälkikypsytyksesi voisi pelastaa satoa

Ravinteikas pähkinä tosiaan kiinnostaa muitakin kuin ihmistä. Oravat, jyräjät ja linnut saattavat tyhjentää pensaat ja pensaan alukset jo ennen kuin pähkinät ovat kypsiäkään.

**Liina Leivonmaa** on tehnyt pro gradu -tutkielman pähkinän jälkikypsytyksestä Helsingin yliopistolla. Pähkinä tuulipölytyttyä jo aikaisin keväällä, mutta hedelmöityminen tapahtuu vasta keskikesällä, kun kuori on jo kehittynyt täyteen kokoonsa. Itse pähkinä siis

kasvaa kuoren sisällä vasta loppukesän aikana täyteen kokoonsa. Kypsyminen tapahtuu sitten elokuun lopulla ja syyskuussa.

– Kun kuoren väri alkaa muuttua, kypsyminen alkaa. Paras laatu pähkinällä on, kun se putoaa luontaisesti maahan. Saman pensaan pähkinät kypsyvät noin kolmen viikon aikana. Kannattaa myös tarkkailla oravia: ne eivät kerää raakoja, ja sitten pitääkin olla he-  
>>

### SUOMESSA KOKEILEMISEN ARVOISIA PÄHKINÖITÄ TUOTTAVIA KASVEJA

Tieteellinen nimi	suomalainen nimi
Carya cordiformis	karvashikkori
Carya illinoensis	pekaani
Carya laciniosa	liuskahikkori
Carya ovata	valkohikkori
Castanea dentata	amerikankastanja
Castanea mollissima	kiinankastanja
Castanea sativa	jalokastanja
Corylus americana	amerikanpähkinäp.
Corylus avellana	pähkinäpensas
Corylus a. f. purpurea	punapähkinäp.
Corylus colurna	turkinpähkinäpensas
Corylus cornuta	sarvipähkinäpensas
Corylus heterophylla	siperianpähkinäp.
Corylus-hybridit	hasselpähkinäpensas
Juglans ailantifolia	japaninjalopähkinä
Juglans ailantifolia x mandshurica	japaninjalopähkinäristeymä
Juglans ailantifolia x cordiformis	herttajalopähkinä
Juglans cinerea	amerikanjalopähkinä
Juglans mandshurica	mandshurialalop.
Juglans nigra	mustajalopähkinä
Juglans regia	saksanpähkinä
Juglans x bixbyi (vartettu)	tarhajalopähk.
Juglans Oikos-hybridit	tarhajalopähkinä
Pinus koraiensis	koreansembra
Pinus sembra	sembra
Quercus alba	valkotammi
Quercus bicolor	jokivalkotammi
Quercus macrocarpa	takiaistammi
Quercus mongolica	mongoliantammi
Quercus montana	appalakkiantammi
Quercus muehlenbergii	keltatammi

Staphylea pinnata euroopankotapähkinä  
Staphylea trifolia amerikankotapähkinä

Näiden taimia löytää ainakin Vakka-Taimelta ja Arboretum Mustilasta.



1. Jalopähkinöissä on paljon potentiaalia. Tässä eri lajien syksyn satoa Suomesta kerättyä. 2. Erikoisen näköinen sarvipähkinä tekee satoa myös Suomessa. 3. Vakka-Taimen pähkinäsatoa Pyhärannasta 2021. 4. Pähkinöitä Suomesta syksyllä 2023: herttajalopähkinä (oik. ylh.), hasselpähkinä 'Lambert's Filbert', hasselpähkinä 'Cosford', saksanpähkinä sekä siemenestä kasvatettu punalehtinen hybridihasselpähkinä (*Corylus americana* x *C. avellana*). 5. Agnis Graudulis toi Latviasta kasvattamiaan eri alkuperien ja lajikkeiden saksanpähkinöitä, jotka lähtivät kylvettäväiksi eri puolille Suomea seminaarivieraiden matkassa.

ti liikkeellä, Leivonmaa sanoo.

Hän keräsi tutkielmaansa varten pähkinöitä eri kypsymissvaiheissa Helsingistä kolmesta eri paikasta tänä vuonna. Ensimmäiset kerättiin, kun kuori oli vielä kokonaan vihreä elokuun 10. päivänä. Seuraavat viisi erää kerättiin viikon välein ja vielä kontrollinäyte 21. syyskuuta pensaassa kypsyneistä.

– Kovasti eri aikaan pähkinät näyttivät kypsyvän samassakin pensaassa. Lämpösummaa oli 1 300, kun ne alkoivat kypsyä ja 1 500 oli sadonkorjuukypsyys. Leivonmaa kertoi.

Jälkikypsytyksessä pitää tehdä oloissa, joissa on hyvä ilmanvaihto, sopiva kosteus ja valo. Koeoloissa se tehtiin kasvatuskaapissa.

### Korjuuajankohta vaatii tarkkailua

Parin viikon jälkikypsytyksen jälkeen pähkinöiden laatua havainnoitiin. Elokuun alun keruusta muutama pähkinä kypsyi kunnolla, ja elokuun lopun keruusta kaikki kypsyivät täysin. Koko ja paino eivät elokuun 24. ja 31. päivien jälkeen enää juuri muuttuneet. Sen sijaan pähkinöiden välillä oli näissä vaihtelua.

– Elokuun lopulla tulivat oravat, ja loput pähkinät katosivat nopeasti, Leivonmaa kertoi.

Tutkielman mukaan ei voi sanoa tiettyä päivämäärää, jonka jälkeen jälkikypsyttävät pähkinät kannattaa kerätä. Siihen tarvitaan tehoisaa lämpösummaa sekä pähkinän värin ja kosteuden muutosten tarkkailua.

– Isossa mittakaavassa jälkikypsytyksessä ei ole kaupallisesti järkevää. Se voi kuitenkin olla

ainoa mahdollisuus saada satoa talteen pienen mittakaavan viljelmiltä, Leivonmaa päätteli.

Kypsänä ja kuorellisena pähkinä sitten säilyykin pitkään. Jo maun kehittyminen vaatii, että pähkinä kuivatetaan ja sitä säilytetään.

– Maistelimme vuoden 2015 satoa, ja se oli oikein hyvää, Vesa Muurinen kertoo.

### Saksanpähkinää eri puolille Suomea

Yksi herkullisimmista – ja terveellisimmistä – pähkinöistä on saksanpähkinä, *Juglans regia*. Niitäkin kasvaa ja tuottaa satoa Suomessa jo useassa paikassa.

– Saksanpähkinä helppo kuoria, päin vastoin kuin muut *Juglans*-lajit, Joel Rosenberg sanoo.

Hän haluaisi moninkertaistaa saksanpähkinän levinneisyyden Suomessa. Nyt tiettävästi pohjoisin satoikäinen puu kasvaa Jyväskylän Mattilanniemessä, lämpimässä paikassa rakennusten kulmauksessa.

– Se tekee itävää siementä, Rosenberg sanoo.

Saksanpähkinäaineistoa meille kylvöihin on kerätty esimerkiksi entisen Neuvostoliiton alueelta pihoista, puistoista ja viljelmiltä. Seminaariin latvialaista aineistoa oli tuonut puuaktiivi Agnis Gradulis, jolla on laajat viljelmät läntisessä Latviassa. Siemenet tekivät hyvin kauppansa osallistujille, ja ne on nyt varmasti jo kylvetty.

– Saksanpähkinää voi myös risteyttää muiden *Juglans*-lajien kanssa kestävyuden toivossa, Rosenberg kertoo.

Myös saksanpähkinä kelpaa oraville, joten

senkin kanssa pitää olla hereillä. Latviassa jopa varikset ovat oppineet heittelemään pähkinöitä autotielle, jotta renkaat rikkovat pähkinät ja ravinteikas sisus paljastuu.

### Myös muita lajeja kannattaa kokeilla

Vakka-Taimella Pyhärannassa on kokeiltu erilaisia pähkinäkasveja jo monia vuosia. Esimerkiksi amerikanjalopähkinästä ensimmäiset hybridit tulivat kokeiluun jo 1993. Herttajalopähkinääkin on kasvanut jo kymmenen vuotta.

– Amerikanjalopähkinästä olisi hyvää löytää sellainen kloonin, joka on helppo avata. Se on mielestäni erittäin maukas. Amerikkalaisien mielestä taas mustajalopähkinä on parhaimman makuinen, Vesa Muurinen selostaa.

Vakka-Taimella on hinnastossaan myös monia muita pähkinäkasveja, kuten hikkoreita, pekaanipähkinöitä ja tammia, joiden terhoissa on matala tanniinipitoisuus.

Periaatteessa meikäläinenkin tammi tuottaa syötäviä terhoja, mutta niiden sisältämä tanniini on ensin saatava pois esimerkiksi pitkällä liotuksella virtaavaassa vedessä.

Myös pähkinäpensaissa, *Corylus*, on muita lajeja ja risteymiä, joita voisi kokeilla. Esimerkiksi sarvipähkinä, *C. cornuta*, tekee hyvänmakuisia pähkinöitä, jotka kypsyvät meilläkin.

Kirjoitus perustuu lokakuiseen pähkinäseminaariin Liviassa Piikkiössä. Seminaarin järjestivät yhteistyössä Arboretum Mustila, Ammattipisto Livia, Pähkinähanke ja Virtaa Vesistä -hanke.

Lisätietoja [www.pahkinahanke.fi](http://www.pahkinahanke.fi)