



Pakurin viljely:

Ei hätäisen mie hommmaa

Kun samasta asiasta kirjoitetaan kirja ja sen ympärille perustetaan yhdistys, siinä on oltava sitä jotakin. Kyse on pakurikävästä.

– Sillä on runsaasti mahdollisuuksia, Pakuri ry:n puheenjohtaja Hannu Piispanen vakuuttaa.

TEKSTI REIJO IKÄVALKO
KUVAT PRO PAKURI



1940-luvulla Suomessa myytiin tuotetta nimeltä Tikkattee, joka oli Paasivaaran tuote. Sitä myydään samalla nimellä edelleenkin, Hannu Piispanen kertoo.

Diplomi-insinööri **Hannu Piispanen**, 70, on tehnyt pitkän uran myymällä paperi- ja selluteollisuudelle koneita ympäri maailmaa. Sittemmin puun kasvatuksen sijaan monimuotoisempi metsässä viljely valtasi hänen kiinnostuksensa. Syntyi *Pro Pakuri*, jonka puheenjohtajana Piispanen toimii.

– Kaikki alkoi siitä, kun fysioterapeuttina työskentelevä tyttäreni toi minulle vuonna 2014 toimittaja **Jaakko Halmetojan** pakurista kirjoittaman kirjan. Kiinnostuin asiasta ja rupesin ottamaan selvää, mistä pakurissa on kyse. *Luonnonvarakeskuksessa* valmistui samoihin aikoihin projekti, jonka tarkoituksena oli kehittää pakurin viljelymenetelmää. Menin kuuntelemaan asiasta hankkeen lop-

puseminaariin Joensuuun, ja kun pari päivää mietittiin pakurin tulevaisuutta, tultiin siihen lopputulokseen, että siitä on rakennettava metsänomistajille bisnes. Aika pian keskityttiin viljelyn lisäksi koko tuotannon arvoketjun kehittämiseen. Tällä tiellä ollaan.

Mutta mikä tämä pakuri nyt sitten oikein on?

Pakurikäpää on monelle luonnossa viihtyvälle tuttu näky. Se muodostaa pääasiassa koivujen, mutta myös muiden lehtipuiden rungoille hiilenmustan rosoisen pakkuran. Venäjällä ja Itä-Euroopassa pakurista on jo vuosisatoja valmistettu terveystä edistävää juomaa ja sitä on käytetty ulkoisesti ihovaivoihin. Suomessa pakuriteetä juotiin pula-aikana kahvin ja teen asemasta ”tikkatteenä”.

Viime vuosikymmenien aikana tutkimukset ovat osoittaneet, että pakurikäpää sisältää suuren määrän antioksidanteja ja muita hyvinvointia edistäviä ainesosia. Pakurista on tullut uudelleen suosittu terveystee ja monipuolisesti immuunipuolustusta vahvistava rohdos. *Suomen Terveystuotekauppioiden Liitto* valitsi pakurikäävän vuoden 2013 rohdoskasviksi. Näin haluttiin nostaa arvostusta perinteisten luonnonlääkkeiden käyttöä kohtaan sekä muistuttaa kasvilääkinnän laajasta käytöstä läpi ihmiskunnan historian.

Pakurikäpää on valkolahottajasieni. Musta, hiilimäinen pakuri ei ole varsinaisesti itse käpää, vaan sienien sienirihmaston aiheuttama kasvain. Varsinainen pakurikäävän itiöemä muodostuu puun kuoren alle. Pakurikä-

pää voi kasvaa myös lehtipuiden kuten jalavan, pyökkien, pihlajien, saarnien ja leppien rungoilla. Pakurikäpää esiintyy pääasiassa pohjoisen pallonpuoliskon havumetsävyöhykkeellä.

Pakurikäävällä on useiden satojen, jopa tuhansien vuosien käyttöhistoria eri puolilla maapalloa ja lähinnä koivun kasvialueella. Pakurikäävän rohdoskäytön historialliset juuret tuntuivat ulottuvan kaikkein vahvimmin Siperian alueelle ja Kiinaan, jossa siitä on tehty vahvistavaa juomaa teen tai kahvin tapaan ja hyödynnetty myös ulkoisesti ihovaivoihin. Siperiasta pakurikäävän käyttö levisi Uralin ja Baltian kautta Eurooppaan ja myös Suomeen.

Pakurilla on pitkät perinteet myös meillä. **Aleksis Kiven** *Seitsemässä veljeks-*

hen

Nyt pakuri on
luokiteltu elintarvike-
lisäksi.

Pakurilla on tällä hetkellä kysyntää. Juuri nyt on paras aika aloittaa viljely. Paras istutus aika on loppukeväästä ja alkukesällä.

sä on maininta pakurin keräämisestä.

Viime vuosien aikana pakuri on noussut jälleen suosituksi terveysteeiksi. Pakurikäävistä on kaavailtu Suomelle jopa uutta vientituotetta Aasian ja Keski-Euroopan kasvaville markkinoille. Suomen markkinoilla pakurikäävää sisältäviä valmisteita on markkinoilla teenä, jauheena ja ravintolisänä.

"NIMEN OLIN KUULLUT"

Hannu Piispanen myöntää, että vain pakurin nimi oli hänelle tuttu, kun tytär toi **Jaakko Halmetojan** kirjoittaman pakurikirjan vuonna 2014. Mutta se ei Piispasta häirinnyt. Pakurin viljelyn mahdollisuus kiinnosti.

-Huomasimme hyvin pian, että kehitystyössä on oltava mukana koko arvoketju, aina viljelyn aloittamisesta brändäykseen, markkinointiin ja lopputuotteisiin. Kun Suomessa on 600 000 metsänomistajaa, heistä 350 000 on kaupunkilaisia, jotka yleensä ovat vähän ikääntyneempiä. Nuorempi sukupolvi on alkanut kiinnostua monimuotoisesta metsänviljelystä ja laajemminkin metsän tuotteista.

Pakurin viljely on varmaan vielä monelle uusi asia. Mielikuvana on ollut se, että pakuria kerätään luonnonmetsistä, missä sitä esiintyy.

-Pakuri kasvaa 60:nneen leveyspiirin pohjoispuolella eli parhaimmillaan koko Suomessa. Erään tutkimuksen mukaan metsässä, jonka pääpuusto on koivu, voi pakuria löytyä 1-2 kiloa hehtaarielta. Se on aika vähän, koska pakuri ei ole kovin aggressiivinen leviämään. Pakuri ei koskaan tartu terveeseen puuhun, vaan aina on oltava kuorivaurio, katkennut oksa tai jokin vastaava, jotta pakuri pääsee luontaisesti iskemään siihen kiinni.

-Kun Luonnonvarakeskus lähti tutkimaan pakurin viljelyä, menetelmänä oli, että porataan puuhun reikä, johon laitetaan pakurin siemenrihmastoon kasvatettu ympy. Se isketään puun sisään ja laitetaan vahatulppa päälle. Tästä rihmasto lähtee leviämään läpi koko puun. Hanke aloitettiin vuonna 2014, ja nyt on jo saatu koeviljelmiltä raportteja, kuinka se on itänyt ja kuinka se kasvaa.

-Pakurin viljely ei ole hätätäisen miehen bisnes. Siihen menee vuosia, mutta kasvu

on silti kymmenen kertaa nopeampaa kuin koivun. On arvioitu, että ensimmäinen istuttamalla saatu pakurisato olisi valmis kymmenen vuoden päästä istutuksesta.

Niinpä Suomen pakuriviljelmiltä ei vielä ole saatu satoa. Kaikki teollisuuden käytössä oleva pakuri on peräisin kotimaisista luonnonmetsistä. Piispanen haluaa tässä yhteydessä ihan erikseen huomauttaa, ettei pakurin kerääminen kuulu jokamiehenoikeuksiin. Siihen on aina saatava maanomistajan lupa.

-Pakurin viljelyssä on vielä sekin hyvä puoli, että näin voidaan hyödyntää vajaatuoittoisia hieskoivikoita. Niistä ei saada muuta kuin energiapuuta, ja tässä meillä on kasvatusalue, johon pakuri parhaiten sopii.

TAVOITTEENA KESTÄVÄ KEHITYS

Piispasta askarruttaa pakurin tulevaisuus, ja hän painottaakin pakuriviljelyn merkitystä. Jos sitä ei saada kunnona toimimaan, on vaarana, että luonnonvarainen pakuri loppuu. Suomalaisella pakurilla olisi kuitenkin kysyntää kautta maailman. Yksi vankka kilpailutekijä on puhdas suomalainen luonto.

-Pakurinviljelyn tuotto-odotukset viljelijälle näyttävät hyviltä. Nyt pitäisi pysyä lisäämään pakurin viljelyä 500-600 hehtaaria vuosittain, jotta saadaan aikaan sellainen sato, joka vastaa maailmanmarkkinoiden kysyntää. Nyt olisi tosi paikka, kun kysyntää on. Tähän asti maailmalle menevästä pakurista on iso osa tullut Venäjältä, mutta nyt se on sattuneista syistä loppu. Tällä hetkellä venäläinen pakuri ei taatusti kulkeudu USA:n markkinoille.

-Kun pakurin kysyntä maailmalla kasvaa, suurin haaste on kestävä kehityksen varmistaminen. Ettei käy niin kuin Hokkaidolla Japanissa, missä aikoinaan kasvoi pakuria, mutta ei kasva enää. Se kerähtiin loppuun.

Piispanen tietää lukemat-



-Tuotantoketjun pitää olla jäljitettävä. Siksi yhdistyksen jäsenille tarjotaan viljelemäreklsterin ylläpito. Jos japanilainen ostaja kysyy, mistä pakuri tulee, me pystymme kertomaan missä se on kasvanut ja miltä viljelmältä se tulee. Näin estetään väärennökset.

Pakurituotteita voi nauttia monin eri tavoin. Pakurituotetta voi laittaa vaikkapa kahviin.





somatta. Kaikki tarvitsevat etenkin nykyisinä aikoina yleiskunnon kohottamista ja vastustuskyvyn vahvistamista.

Pro Pakurin pomo käyttää itsekin pakurituotteita.

– Suosituin pakurituote on varmaan pakuriuute, jota otetaan tippoina. Sitä voi tiputtaa teen tai kahvin sekaan, ja itse otan sitä päivittäin.

Piispanen myöntää, että lääkärikunta suhtautuu pakuriin nihkeästi, koska pakuri ei ole lääke eikä sillä

saa korvata lääkitystä. Vaikutuksia ei ole lääketieteellisillä tutkimuksilla todistettu. Lääketieteellistä tutkimusta tarvittaisiin nykyistä enemmän, jotta epäluulot katoaisivat. Tutkimukset vievät kuitenkin runsaasti sekä aikaa että rahaa.

– Huhun mukaan pakuria käytettiin Venäjällä syöpälääkkeenä 1950-luvulla, ja niinpä Suomessakin muutamat potilaat heittivät syöpälääkkeet pois ja ottivat pakurin tilalle. Seurauksena oli nopeasti, että pakuri joutui

myyntikieltoon vuonna 2010. Myyntikielto poistettiin noin vuoden kuluttua, ja nyt pakuri on luokiteltu elintarvikeliseksi.

KEVÄT PARASTA ISTUTUSAIKAA

Piispanen kertoo, että maanomistaja voi myös myydä pakurin keräyslupia. Näin tekee esimerkiksi *Metsähallitus*. Hänellä on myös muutama kannanarvoinen vinkki pakurimetsään menijöille.

– Ihan ensimmäiseksi on syytä hankkia keräyslupa ja

tehdä sopimus jo ennen keräämistä ostajan kanssa. On kriittinen vaihe, kun pakurin irrottaa puusta, sillä se säilyy huonosti. Kerättyä pakuria ei missään tapauksessa saa säilyttää muovikassissa, sillä se pilaantuu pian. Pakuri on saatava hyvin nopeasti joko kuivatukseen tai pakastukseen. Ja kun kyse on syötävistä tuotteista, kaikessa on noudatettava ehdotonta puhtautta.

Suosittelaaan kokeiltavaksi.

Tarkemmat ohjeet löytyvät www.propakuri.fi -verkkosivuiltamme. ☺