

JARNO VALKONEN

Kuinka hallita hankalaa ruokajätettä?

Elina Närvänen, Nina Mesiranta, Malla Mattila & Anna Heikkinen (toim.), *Food Waste Management. Solving the Wicked Problem*. Palgrave Macmillan, London 2020. 455 s.

Ruokajätteen käsite on noussut ripeästi julkisen keskustelun, politiikan ja tutkimuksen asialistoille viimeisen kymmenen vuoden aikana. On miltei hämmäntävää tajuta, ettei aiheesta ole aiemmin juurikaan keskusteltu. Tietoisuus ruokajätteen määrästä onkin hyvin nopeasti mullistanut yhteiskunnallista ymmärrystä kulutusyhteiskunnan ympäristökuormituksesta samaan tapaan kuin muovijätteet. Ruokajätteen käsitteen ilmaantuminen on pakottanut kysymään, millaisten ongelmien parissa tulisi juuri nyt pyytellä ja pyristellä tässä hankalassa maailmassa.

Ruokajäte on kaikin tavoin hankala käsitteellinen ja ontologinen ongelma. Ihmiseläin tarvitsee ravintoa elääkseen. Ruoan hankinta, valmistus ja syöminen tuottaa vääjäämättä jätettä. Ruokajätteen syntymistä on mahdotonta välttää, saati kokonaan ehkäistä. Ruokajäte ei myöskään ole yksi yhtenäinen ongelma vaan monta erilaista. Ruokajätteen rinnalla puhutaan ylijäämä- ja hävikkiruoasta, jotka kumpikin edellyttävät hieman erilaisia ongelmanratkaisuja kuin ruokajäte. Lisäksi ruokajäte kietoo yhteen muita vakavia jäteongelmia. Esimerkiksi muovijäte on osa ilmiötä: muovipakkaukset ehkäisevät ruokajätteen syntymistä, vaikka ne samalla ovat itsekin vaikea ongelmakimppu. Niinpä kun kaupasta ostaa muovin käärityn tuorekurkun, joutuu vääjäämättä tekemisiin sekä muovin että ruokajäteongelmien kanssa.



Tampereen yliopiston tutkijoiden Wastebusters-hankkeessa syntyneessä teoksessa ruokajäte käsitteellistetään viheliäiseksi ongelmaksi (*wicked problem*). Tämä luonnehdinta kuvaa erinomaisesti ilmiökenttää. Kirjan johdannossa toimittajat toteavat, että ruokajätteen tekee viheliäiseksi ongelmaksi ensinnäkin sen epämääräisyys. Sen syitä ja seurauksia on miltei mahdotonta täsmällisesti määrittellä, ja koska yhteisesti jaettu ongelmankuvaus puuttuu, aiheeseen on hankala tarttua. Toiseksi ruokajäte on läpileikkaava ongelma, joka yhdistää kaikki ruokakulttuurin toimijat maailmalta kotitalouksien keittäjiin. Ruoantuotanto, ruokakulttuuri ja arkielämän tottumukset vaikuttavat kukin tavallaan ruokajätteen syntymiseen ehdollistaen ja mahdollistaen toinen toisiaan. Lisäksi ruokajäte on sinnikäs ongelma, johon ei ole yhtä ratkaisua.

Yhdessä paikassa toimiva ratkaisu voi tuottaa ongelmia toisaalla. Selvää on ainoastaan se, että globaali ilmastokriisi vaatii pikaisia ratkaisuja kasvavaan ruokajäteongelmaan. Viheellinen ongelma, toden totta.

Viime vuosina aihepiirin tutkimus on ollut verrattain vilkasta, mutta nykyisin tyypilliseen tapaan sen tuotokset ovat hajallaan pieninä paloina maailman lukemattomissa joulunaleissa. Arvioitava teos kokoaa yhteen ruokajätteen hallinnan tutkimusta, mikä tekee siitä erinomaisen johdannon alan keskusteluun. Kokonaisuus on melkoisen kattava paketti: neljään ja puoleen sataan sivuun on saatu mahtumaan 36 kirjoittajaa, neljä teemaa, 17 lukua mukaan lukien esipuhe sekä runsaasti kuvioita, kuvia ja taulukoita. Kaikki tämä tarvitaan ruokajätteen yhteiskunnallisen hallinnan ongelman hahmottamiseen.

Kirjan pääviesti on, että ruokajätteen synnyn ehkäiseminen ja vähentäminen edellyttää yhtäaikaista muutosta niin kotitalouksien ruoka-asenteissa ja -käytännöissä kuin järjestelmätasollakin, unohtamatta liiketoimintaa. Lisäksi teos peräänkuuluttaa aktiivisia muutosagentteja, jotka voisivat omalla toiminnallaan kannustaa kestävien ruokajäte- ja ylijäämälähtöisten leviämiseen niin arjessa kuin liiketoiminnassakin. Kirjan näkökulmia yhdistääkin eräänlainen ratkaisukeskeinen tutkimuseetos.

Teos on jäsenetty neljään osaan, joista kukin avaa yhden ruokajätteen hallinnan tutkimuksen

”Ruokajätteen hallinta ei onnistu ilman järjestelmätasoisia kulttuurista, poliittista ja taloudellista muutosta.”

ulottuvuuden. Teoksen ensimmäisen osan kolmessa artikkelissa tarkastellaan ruokajätteen vähentämisen kysymyksiä, strategioita ja käytäntöjä kotitalouksissa, kaupoissa ja ammattikeittiöissä. Pääpaino on ruokakulttuuristen asenteiden ja käytäntöjen muutosta mahdollistavissa ja ehdollistavissa tekijöissä. Kirjan toinen osa sisältää neljä tutkimusartikkelia, joissa analysoidaan erilaisten ruokakulttuurin toimijoiden ja toimintatapojen kietoutumista yhteen. Kolmas osa keskittyy ruokajätettä määrittäviin sosiokulttuurisiin merkityksiin ja diskursseihin. Erilaisia tekstiaineistoja analysoivat kolme artikkelia erottuvat mukavasti teoksen muuten etnografisesta otteesta. Kirjan päätävässä osassa esitellään viiden artikkelin voimin erilaisia käytännöllisiä ratkaisuja ruokajätteen ehkäisemiseksi ja vähentämiseksi.

Kokonaisuutena teos on paitsi empiirisesti myös teoreettisesti erittäin rikas ja monipuolinen. Lähestymistapojen joukossa on muun muassa design-tutkimusta, toimijaverkostoteoriaa, media-analyysiä, etnografiaa ja toimintatutkimusta. Empiirinen ja teoreettinen moneus omalla tavallaan vakuuttaa teoksen pääväitteestä, ruokajätteen ongelman viheliäisyydestä. Ilmiökenttä on niin monisyinen ja -kerroksinen, että sitä voi tarkastella vain osittain, suhteellisesti ja tapaus kerrallaan.

Vaikka pidänkin teosta erittäin tärkeänä puheenvuorona ruokajätteen tutkimuskentällä, jän kuitenkin kaipailemaan kriittisempää analyysiä ruokajätteen hallinnasta ja politiikasta. Kuten jätepolitiikassa yleensä, myös ruokajätteen hallinnan politiikassa on vallalla ajattelutapa, jota voisi kutsua ”asennetietoisuus-muutos”-malliksi. Se perustuu oletukseen, että ruokajätteen pohjasyt palautuvat yksityiseen kulutukseen, johon vaikuttavat kuluttajien asenteet ja tietoisuus ruoan tuotannon ja kulutuksen ympäristövaikutuksista. Tämän mallin mukaan keskeisenä ratkaisuna ruokajätteen ehkäisemiseksi ja vähentämiseksi on kuluttajien ympäristötietoisuuden kasvattaminen, mikä puolestaan vaikuttaisi heidän asenteisiinsa ja kulutuskäyttäytymiseensä. Tämä asettaa yksittäiset ihmiset paitsi kuluttajiksi myös päätöksentekijöiksi. Poliittisten instituutioiden, teollisuuden ja yritysten tehtävänä on puolestaan tarjota kuluttajakansalaisille mahdollisuus asettua heille tarjottuun päätöksentekijän rooliin ja tehdä ympäristöystävällisiä valintoja.

Monissa kirjan artikkeleissa tuodaan esille, että ruokajäteongelman hillitsemiseen tähtävissä politiikassa painotetaan yksilön vastuuta. Lisäksi teoksen analyysit osoittavat, miten ruokajätteen hallinta ei onnistu ilman järjestelmä-

tasoisia kulttuurista, poliittista ja taloudellista muutosta. Kirjassa olisi siten ollut jo nyt kaikki ainekset pohtia kriittisesti ruokajätteen hallitsemiseen tähtävään nykypolitiikan ongelmia. Valitettavasti tämä on jäänyt tekemättä. Ymmärrän hyvin, ettei kaipaamani kriittinen poliittinen analyysi sovi teoksen ratkaisukeskeiseen tutkimuseetokseen. Ratkaisujen hakeminen ruokajätteen kaltaiseen viheliäiseen ongelmaan voi kuitenkin edellyttää myös vallitsevan politiikan kyseenalaistamista. Kritiikki voi puolestaan avata uudenlaisia vaihtoehtoisia tulevaisuuksia, mitä epäilemättä tarvitaan ruokajäteongelman hallinnassa.

Edellä esittämäni huomautukset eivät vähennä kirjan eittämättömiä ansioita. Kaiken kaikkiaan teos on todella mielenkiintoinen, hyvin tehty ja ajatuksia herättävä kokonaisuus, joka auttaa ruokajätteen ilmiökentän ymmärtämistä. Kiistatta tärkeä teos avaa alan nykytutkimusta erinomaisesti ja osoittaa siten suuntaa tulevalle tutkimukselle. Ratkaisukeskeiset analyysit myös tarjoavat ruokajätteen hillitsemisen keinoja ja malleja niin julkiselle ja yksityiselle sektorille kuin liiketoiminnalle. Suosittelen kirjaa lämpimästi paitsi tutkijoille ja päättäjille myös kaikille muille ruoan, kulttuurin, talouden ja ympäristön monikerroksisista suhteista kiinnostuneille.