



Häme tulvillaan harvinaisuuksia ja perinnelajeja

K-H yhdistys suuntasi kesäretken Hämeen sydänmaille Hämeenkoskelle, Lammille ja Hauhon eteläisiin 28.6.2025.

Huljalan Tupala on monimuotoisuuden elävä puuhamaa

Lempeässä kesäsateessa tutustuimme ensin Laura ja Mika Hämäläinen opastamana Huljalan Tupalan toimintaan ja ympäristöön, mistä on tullut monen tutkijan ja luonto- ja elämysmatkailijan suosikkikohde. Huljalan Tupala on myös maatila, missä tuotetaan valkuaiserehua luomumaitoiloille ja sopimustuotantona mm. syysrypsiä, tattaria ja öljyhamppua. Pelloilla on luomustatuksen lisäksi ”matotakuu”: kuitupitoisella maanparannustuotteilla kunnostettu pelto on jatkuva lierojen työmaa. Osuudesta lypsykarjatilaa on luovuttu, mutta 2010 hankittu kyyttölauma laiduntaa metsälaitumilla ja lihaa myydään suoraan kuluttajille tilakeskuksen myymälässä. Poikivia kyyttöjä on



*Puun kasvuympäristön muutokset
realisoituvat kasvunopeudessa. Kuva:
Maarit Kari*



*Mika Hämäläinen havainnollisti eri kasvien
maanpäällisiä ja maanalaisia
satokomponentteja. Kuva: Maarit Kari*

parikymmentä ja vasikat kasvatetaan 2,5-tuotiksi ilman erillistä valkuais- ja energiarehua. Metsälaidunta tilalla on 80 hehtaaria. Peltoa on yli 100 hehtaaria ja matkalla tilalle saimmekin ihailla komeaa syysrypsipeltoa, jonka lähes miehen mittainen kasvusto oli jo taipunut painavine lituineen hieman lakoon. Talvikauden karkearehu tuotetaan omilla pelloilla. Ravinnepanoksia saadaan tilan ulkopuolelta läheiseltä lypsykarjatilalta. Vihannesmaa toimii itsepalveluna ja kasvukaudelta yli jääneet juurekset tekevät kauppansa liha-asiakkaille.

Kyytöt tuottavat lukuisia monimuotoisuushyötyjä, mistä uutisiinkin noussut isolaakasittiäinen on vain yksi esimerkki. Kuoriaislajeja tilalta on löytynyt 150, joista

kuudella on luokitus uhanalaislajiksi. Metsää hoidetaan luontohyötyjä tuottaen, mm. liito-oravan toisaalta liikkumista, toisaalta ravinnonsaantia palvellen. Toisaalta myös kyytöt ja hoitotyötä tekevät metsäkoneet muokkaavat maanpohjaa sopivasti erilaisille sienille. Laiduntavat eläimet hoitavat metsää suoraan ja epäsuorasti. Muutaman päivän ikäinen lehmän lantaläjä kuhisi jo monenmoista ötökkää. Laura kertoi, että mikäli nautoja viedään uusille alueille, joissa aiemmin on vain esim. papanatyyppisiä lantapartikkeleita tuottavia eläimiä, sinne on vietävä myös lehmän läjiä työstäviä kuoriaisia.

Toistaiseksi alueelle ei ole levinnyt pysyvää susikantaa, kun lännestä tulevaa painetta hillitsee kolmostie aitoineen, ja idän puolelta nelostie. Aitaa metsälaitumilla on peräti 15 kilometriä. Sellaista



määrää ei olisikaan mahdollista rakentaa susia torjumaan. Villisikoja alueella on satunnaisesti, mutta supikoiria alueen toimijat metsästävät aktiivisesti ja teeri- ja metsokanta onkin osoittanut kasvun merkkejä.

Monilajisuuden lisäksi tilan alue on varsinainen pohjavesilähde. Vettä kumpuaa lähteestä ja paineisena pohjavetenä. Valuma-alue on 1800 hehtaaria. Vilkkaan virtauksen asiasta vesi ei jäädy talvellakaan ja paikalla viihtyy myös koskikara.

Maatila tuottaa siis ruokaa ja luontohyötyjä, mutta tila tarjoaa ympäristön monen alan tutkijoille ja tutustujille ja siis myös ekosysteemipalvelujen tuottaja. Isäntäpari on selkeästi kiinnostunut työstään, mutta toimii myös taloudellisesti kestäväällä pohjalla. Sijainti eteläisessä Suomessa on osaltaan tärkeää erilaisten intressiryhmien ja palvelujen käyttäjien kannalta, mutta myös tilan tuotteiden tuottamisen ja markkinoinnin vuoksi on keskeistä riittävän edullisen kasvuolot ja maksavien asiakkaiden runsaus ja riittävän läheinen sijainti. Tilan taloutta eivät rasita isot investoinnit ja tuotantostrategiaa on mahdollista muuttaa suhteellisen helposti markkinoiden tai tilanteiden muuttuessa.



Rikalan jättiagaavet ovat vanhempia kuin yksikään meistä vierailijoista. Anniina Rikala kertoi tilan historiasta ja puutarhasta. Kuva: Maarit Kari

Historiallinen puisto ja jättiagaavet

Hämeenkoskelta siirryimme kulttuurilliseen monimuotoisuuteen Lammille, Porkkalan kartanoon, entiselle rälssitilalle. Tilan historia ulottuu peräti 1300- luvulle, mutta tila on kokenut monta omistajaa, ainakin yhden ison tulipalon ja Ormajärven rantaviivan monta eri sijaintia. Puinen, kaksikerroksinen päärakennus on 1820-luvulta ja sen ympärille on aikanaan suunniteltu englantilaissaksalainen puutarha. Kartanon ympäristössä on lukuisia vanhoja lajeja ja lajikkeita, joista moni on saanut nimensä Porkkalan kartanon mukaan. Porkkalaan tuotiin Pohjois-Amerikasta lajeja,



Puutarha on moniosainen ja siellä käyskentelyyn kannattaa varata runsaasti aikaa. Kuva: Maarit Kari

kuten tuija ja säleikkövilliviini, jo 1800-luvulla, kun ne tulivat muotiin Keski-Euroopassa vasta noin vuosisata myöhemmin. Silmiinpistävin erikoisuus on kuitenkin noin satavuotiaat jättiagaavet, joista lisättyjä yksilöitä löytyy Suomesta monen sukupolven verran. 150 -170-kiloiset yksilöt nostetaan loppuvuodesta 8-12 asteen lämpötilaan ja uudelleen ulos keväällä olosuhteiden salliessa.

Porkkalan kartanon tilukset ovat olleet mm. Helsingin yliopiston ja Hämeen korkeakoulun luonnonhoitoon perehdyttävien kenttäkurssien säännöllinen vierailukohde. Ne ovat olleet ahkeran tutkimuksen kohteina tarjoten aineistoa mm. useaan väitöskirjaan. Aikataulusyistä emme voineet tutustua kartanon puutarhan lukuisiin osiin ja lajeihin kovin perusteellisesti, mutta alue on jaettu



lukuisiin eri teemakokonaisuuksiin ja siihen voi tutustua omatoimisesti myös kartan avulla. Kartanon vierailu aikoihin ja moniin erilaisiin tapahtumiin ja kurssitarjontaan voi tutustua kotisivuilla osoitteessa <https://puutarhajapuisto.net/index.html>. Tila toimii myös erilaisten yksityistilaisuuksien pitopaikkana, ja jo nyt täytetään kalenteria ensi vuodelle, kertoi Anniina Rikala. Nautimme esittelykierroksen jälkeen kartanossa maittavan lounaan.

Haskap – Japanin lahja Suomen lyhyeen kesään

Haskap, marjasinikuusama, hunajamarja – Hauhon Eteläisissä kasvaa vitamiineja ja elinvoimaa ennakkoluulottoman sarjayrittäjän, Juha Sipposen ansiosta pienellä, mutta pontevalla marjatilalla.

Huomioiden, että Suomen olosuhteissa kasvukauden lyhyys rajoittaa monen eksoottisemman marjan kasvatusta on hieman yllättävää, että haskapin markkinoiden yksi pullonkaula on sen aikaisuus. Asiakkaita pakkaa pihaan paljolti vielä (tai vasta) silloin, kun satokausi on jo ohi.

Tuon terveystuotteen hankintaan kannattaa havahtua viimeistään silloin, kun mansikan pääsatokausi alkaa.



Hurmaannuimme Rikalan puutarhan tuoksusta. Kuva: Maarit Kari



Haskapin eri lajikkeet ovat ulkonäöltään erilaisia ja aikaisuudessa on eroja. Kuva: Maarit Kari

koneellistamiseksi, mutta toistaiseksi korjuu on käsityötä. Marjakäytön lisäksi Haskap taipuu hilloksi, hyytelöksi ja mehuksi, jolloin kuorijae voidaan vielä jalostaa edelleen. Maistelimme hyytelötuotetta, joka varsin yksimielisesti todettiin luonnikkaammaksi kuin mustikasta tehty vastaava tuote. Ripaus kirpeyttä tekee siitä oivallisen tuotteen myös lihan seuralaiseksi.

Maistelimme marjoja notkuvaa *Vorstok*-lajiketta samalla kun kuuntelimme Juha Sipposen kokemuksia ja kehityssajatuksia haskapista. Monenlaista viritystä on jo kokeiltu mm. korjuun



Aika pysähtyi haskapeja maistellessa. Lajikkeiden aikaisuuserot näkyvät erityisesti makeudessa. Kuva: Maarit Kari